



Küchen  
gilde

® DER KLUB  
DER GUTEN  
KÜCHEN

# WERBEFIBEL



**EINLEITUNG**

**Allgemeine Informationen** ..... 04

**Unsere Kernaussagen und Alleinstellungsmerkmale** ..... 06

**ERSCHEINUNGSBILD**

**Logo** ..... 08

**Farben und Schriften** ..... 09

**Bildwelt** ..... 10

**INTRANET**

**Daten und Informationen** ..... 12

**Bilddatenbank** ..... 13

**KOMMUNIKATION ONLINE**

**Allgemeine Informationen** ..... 16

**Individueller-Homepage-Baukasten** ..... 17

**Layoutvarianten** ..... 18

**Bausteine** ..... 21

        Nachrichtenbaustein ..... 22

        Bildergalerie ..... 23

        Veranstaltungsbaustein ..... 24

        Aktionsbanner ..... 25

        Terminbaustein ..... 26

        Angebote/Produkte ..... 27

**Markenauftritt** ..... 28

    Dachseite ..... 28

    Social Media ..... 30

**Reichweite** ..... 32

    Suchmaschinenoptimierung ..... 32

    Google My Business ..... 33

    Google Ads ..... 33

    Doorboost ..... 34

**Plattformen** ..... 36

    Küchenkompass ..... 37

    Abverkaufsküchen ..... 37

**KOMMUNIKATION KLASSIK**

**Geschäftsausstattung**

**Drucksachen** ..... 40

        Briefpapier/Visitenkarte ..... 40

        Briefumschläge ..... 41

        Formulare ..... 42

**Kundenbindung**

**Werbemittel** ..... 44

        Angebotsmappe ..... 44

        Skizzenblock ..... 45

        Ordner „Meine Küche“ ..... 46

        Meterstab ..... 46

        Baumwolltasche ..... 47

        Kochschürze ..... 47

        Geburtstagskarte ..... 48

        Empfehlungsscheck ..... 48

        Google-Bewertungs-Postkarte ..... 48

        Einladungskarte ..... 49

        Weihnachtskarte ..... 49

**Aufmerksamkeit Innen**

**Poster** ..... 50

**Verkaufsmaterial** ..... 52

        Direkt-Kataloge ..... 52

        Verkaufshandbücher ..... 52

        Küchenfibel ..... 53

**Aufmerksamkeit Außen**

**Außenbeschriftung** ..... 54

        Fassadenbeschriftung ..... 54

        Öffnungszeitenaufkleber ..... 54

**Schilder** ..... 55

        Hinweisschilder ..... 55

        Nasenschild/Ausstecker ..... 55

**Fahrzeuge** ..... 56

        Fahrzeugbeschriftung ..... 56

        Anhängerbeschriftung ..... 57

        Nummernschildhalter ..... 57

**Mailing** ..... 58

        Küchengeschichten ..... 58

**Anzeigen** ..... 60

        Anzeigenvorlagen ..... 60

        Bockständerplakat ..... 61

        Facebook ..... 61

**ANSPRECHPARTNER** ..... 62

## Was ist eine Werbefibel?

Das Lexikon erklärt: Kinder- oder Lehrbuch, Nachschlagewerk. Das Wort wurde angeblich von Kindern „erfunden“, die statt Bibel ganz aus Versehen Fibel sagten. Na ja. Richtig ist aber: „Fibula“ ist das lateinische Wort für Nadel. Nadeln wurden verwendet, um lose Blätter zusammenzuheften – meistens Unterrichtsmaterial. Deswegen nannte man knapp gefasst Lehrbücher schließlich Fibel (von Nadeln zusammengehaltene Blätter).

In diesem Sinne hat der Partnerrat Werbung die Sammlung bewährter Werbeideen und Werbemittel „Werbefibel“ genannt. Tatsächlich werden die Seiten durch Nadeln zusammengehalten. Eine echte Fibel.

# Werbung für Ihr Küchengeschäft

## **Die klassische Kommunikation:**

Der Ladeneingang, die Schaufenster mit dem Fassadenbereich, die Geschäftsräume: All das spricht Tag für Tag für uns und unsere Leistung. Das ist die Werbung für einen versierten Unternehmer. Es stimmt außen wie innen.

Damit aber nicht jeder Kollege jedes Detail neu erfinden muss, stellt die Gruppe über ein Dutzend Werbemittel zur Verfügung, mit denen man sich sehen lassen kann – ebenso wie die passenden Visitenkarten, Briefbögen und Formulare.

Zur Werbung gehört aber noch mehr:

## **Das Internet:**

Wer sich heute für eine neue Küche interessiert, sucht bei Google nach Fachleuten und Ideen. Dort holen Sie Ihre Interessenten mit Ihrem Individuellen-Homepage-Baukasten ab. Wie das geht und welche Möglichkeiten Sie im Bereich Online haben, finden Sie hier ab Seite 15.

Sie haben Fragen?

Bei Fragen zum Thema Werbung können Sie gerne die Kollegen unter der Telefonnummer 030 - 293 470 925 anrufen oder Sie schreiben eine E-Mail an [werbung@kuechengilde.de](mailto:werbung@kuechengilde.de).

Sie haben außerdem die Möglichkeit, ausgewählte Werbemittel, Bilder, vertrauliche Unterlagen und Informationen auf schnellem Wege über das Intranet unter [intranet.kuechengilde.de](http://intranet.kuechengilde.de) abzurufen.

## Gute Argumente – Qualitäten, die für uns sprechen

Warum es sich lohnt, sich für uns Küchenspezialisten statt für den großen Möbelgiganten in der Nähe oder den Küchenkauf im Internet zu entscheiden.

Hier ein paar Argumentations-Tipps:

### **Beratungsqualität**

Gute Beratung ist ehrliche Beratung. Zuhören, mitdenken, auch abraten – damit jeder Kunde das bekommt, was für ihn sinnvoll und gut ist.

### **Planungsqualität**

Gute Planung ist die beste Basis – Ess- und Kochgewohnheiten, Arbeitsabläufe, Ergonomie, Raum-, Lebens- und Finanzsituation fließen in die Planung mit ein.

- Wir bieten keine Küchen von der Stange, sondern jede Küche wird an die individuellen Wünsche des Kunden angepasst.
- Standard ist gut, Individualität ist besser.
- Wir bieten Aufmaß vor Ort.

### **Betreuungsqualität**

- Wir führen die Bestellung zügig aus und überwachen sie permanent.
- Wir stimmen den Liefertermin auf die Wünsche des Kunden ab.
- Wir nehmen die Ware an und kontrollieren sie vor der Lieferung.
- Wir lagern die Küche bis zum Liefertermin sachgemäß ein.
- Wir liefern Küche und Elektrogeräte direkt ins Haus oder in die Wohnung, ganz gleich, welche Etage.
- Wir übernehmen das Auspacken der Ware und prüfen alles nochmals sorgfältig vor Ort.
- Wir bauen Küche und Elektrogeräte kompetent und fachmännisch ein.
- Wir nehmen Küche und Geräte in Betrieb.
- Wir entsorgen das gesamte Verpackungsmaterial.
- Sollte es wider Erwarten zu Problemen kommen, sind wir auch nach dem Kauf für den Kunden da und kümmern uns um Reparatur bzw. Austausch.

### **Material- und Verarbeitungsqualität**

Solide. Strapazierfähig. Langlebig. Wirtschaftlich. Perfekt eingebaut. Selbstverständlich.

### **Die Küchengilde-Küche: Individuell und ganz persönlich**

Eine Küchengilde-Küche ist eine ganz persönliche Küche. Speziell für den Kunden geplant. Für seine Bedürfnisse. Nach seinen Wünschen. Mit hochwertigen Marken. Und nach den höchsten Ansprüchen.

### **Umweltschutz, der sich lohnt**

Jede Beratung bei der Küchengilde beinhaltet die Themen Energie-, Kosten- und Zeitsparen. Wie, wie viel, mit welchen Geräten. Was lohnt sich, und was bringt zudem mehr Genuss!

### **Fair-Preis-Garantie**

Der Kunde bestimmt das Budget, und wir planen das Optimum. Immer individuell und für jeden Anspruch. Und immer zu seiner vollsten Zufriedenheit!

### **Elektrogeräte, die ihren Preis wert sind**

Bei der Küchengilde bekommt man echte Gerätequalität. Wir kennen uns mit allen Marken aus, wissen, was gut ist und was überflüssig. Und wir liefern und bauen ein. So spart man wirklich Geld!

# UNSER KODEX

Alle Partner im Klub der Guten Küchen verpflichten sich gleichermaßen zu diesen hohen Qualitätsstandards:



## 1. ZUHÖREN

Geplant wird ganz individuell: mit Kompetenz, Sachverstand und einem guten Ohr für die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden.



## 2. MITDENKEN

Wir bleiben auf dem Boden: Küchen sind zum Leben und für unsere Kunden da.



## 3. WEITERDENKEN

Das Denken hört nicht bei der Küche auf: Wir planen und realisieren Raumkonzepte und beauftragen und koordinieren auf Wunsch sämtliche Handwerker.



## 4. PRÜFEN

Die Basis einer guten Küche ist ehrliche Qualität auf allen Ebenen: bei Material, Planung, Mechanik, Geräten.



## 5. VERANTWORTEN

Alle Küchenhäuser der Küchengilde werden von Inhabern geführt – persönlich und verantwortlich.

## Umbauen: Alles eine Frage der Planung

Ein Umbau ist einfacher, als man denkt: Das Küchengilde-Partnerhaus kümmert sich um alles, besorgt und koordiniert die Handwerker. Zuverlässig. Flexibel. Kostengünstig. Mit dem **Handwerker-Service-Plus-Paket** sind wir der eine Partner für alles. Immer mehr Kunden wünschen sich einen Küchenumbau, bei dem mehr gefragt ist als eine Beratung mit guten Ideen und eine perfekte Montage. Oftmals sind zusätzliche Gewerke notwendig und diese zu koordinieren ist ein erstklassiger Service, der den entscheidenden Unterschied zu Großmärkten ausmacht. Denn dass wir die Termine vereinbaren und Handwerker vermitteln, auf die sich unsere Kunden in Sachen Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und Sauberkeit ganz sicher verlassen können, spart jede Menge Zeit, Geld und Nerven. Rücken Sie diesen besonderen Service in den Mittelpunkt.

## Barrierefreie, ergonomische und individuelle Küchen als spezieller Service

Individualität wird auch für uns von der Küchengilde zum immer wichtigeren Verkaufsargument. Punkten können Sie gegenüber Großmärkten oder dem Internet auch, wenn Sie – passend zur wachsenden Zielgruppe, z. B. den Senioren – barrierefreie und ergonomisch individuell an den Kunden angepasste Küchen anbieten.

Hier ein paar Argumentations-Tipps:

- Optimal ist, wenn auch die möglichen Bedürfnisse in der Zukunft frühzeitig berücksichtigt und sehr individuell abgestimmt werden.
- Die Möglichkeiten einer barrierefreien Küche sind heute schon nahezu unerschöpflich.
- Örtliche Gegebenheiten, z. B. mit Vorgaben durch die Haustechnik und liebgewonnenen Gewohnheiten können individuell berücksichtigt werden.

### Das beste Argument:

#### Einen Zuschuss gibt's dazu

Menschen mit Pflegestufe können bei der Pflegekasse einen Zuschuss von bis zu 4.000 Euro für „wohnumfeldverbessernde Maßnahmen“ beantragen (§ 40 SGB XI Pflegehilfsmittel und wohnumfeldverbessernde Maßnahmen).

Alles aus einem Guss:

Die Küchengilde pflegt den Auftritt nach außen in Form eines einheitlichen Erscheinungsbildes (Corporate Identity = CI).

Das ist wichtig, um eine gute Erkennbarkeit sicherzustellen. Dazu wurden zum Beispiel nachfolgend aufgeführte Farben und Schriften festgelegt.

Logo



Logo ohne Text



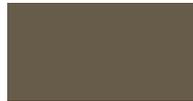
Logo Text schwarz



Logo Text braun

---

## Farben



<b>Euroskala (4c)</b>	0 / 0 / 0 / 100	14 / 24 / 40 / 64
<b>Sonderfarben</b>	schwarz	Pantone 477 U/C
<b>Folien (Oracal)</b>	schwarz	828 erdbraun

---

## Schriften

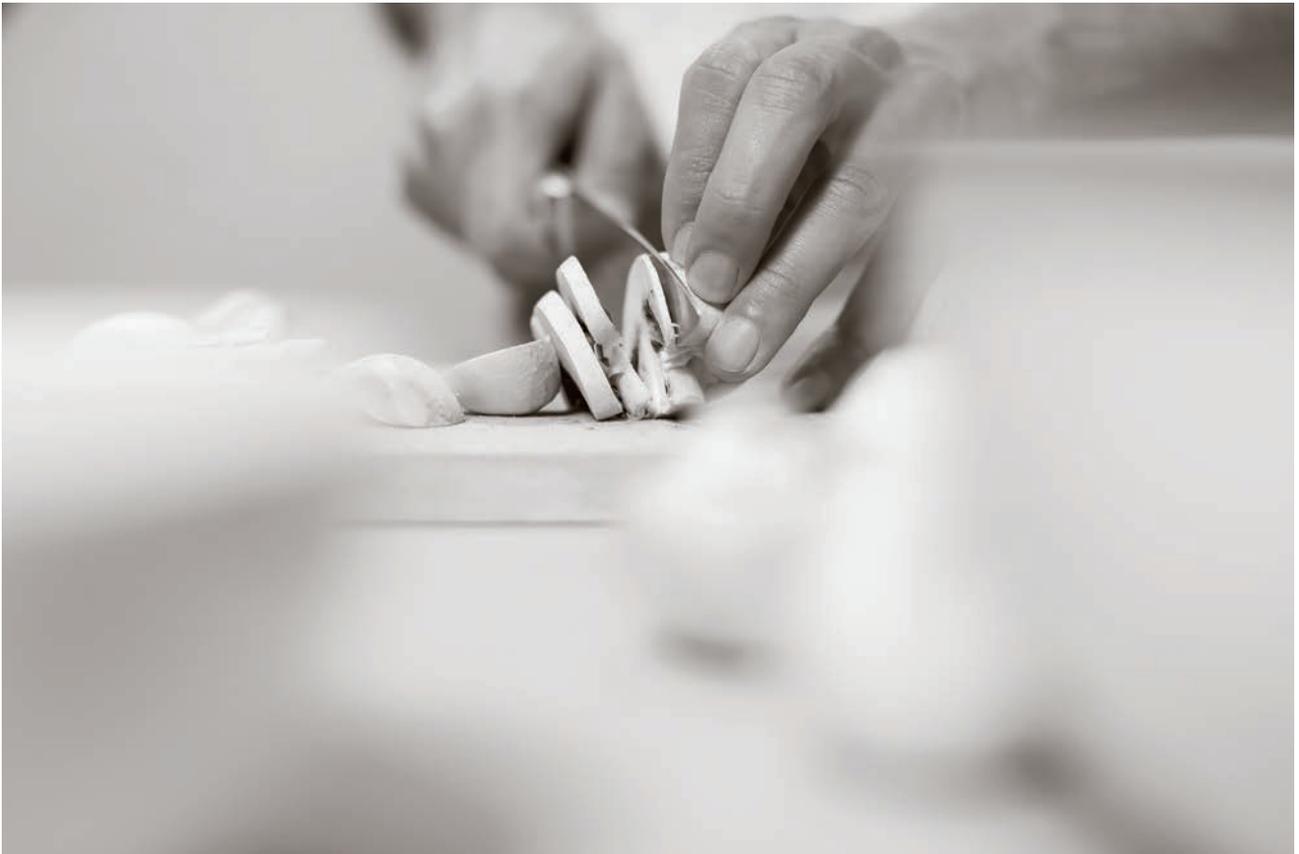
Helvetica Neue Thin  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖÜ  
abcdefghijklmnopqrstuvwxyzäöüß  
.,;:\_<>!"\$%&/()=?+\*#'  
1234567890

Helvetica Neue Light  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖÜ  
abcdefghijklmnopqrstuvwxyzäöüß  
.,;:\_<>!"\$%&/()=?+\*#'  
1234567890

**Helvetica Neue Bold**  
**ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖÜ**  
**abcdefghijklmnopqrstuvwxyzäöüß**  
**.,;:\_<>!"\$%&/()=?+\*#'**  
**1234567890**

**Bildwelt**

Lichtstimmung, Perspektive und Fotostil ist auf allen Bildern gleich. So garantieren wir die Wiedererkennbarkeit, auch wenn Sie nur eines der Bilder mehrfach einsetzen. Je öfter Sie die Bilder verwenden, desto mehr wird man sich an Sie erinnern.



Beispiele:



Poster



Fahrzeugbeschriftung



Facebook



## Intranet

Sie haben die Möglichkeit, ausgewählte Werbemittel, Bilder, vertrauliche Unterlagen und Informationen auf schnellem Wege über unser Intranet zu nutzen:

1. Rufen Sie die Einstiegsseite über Ihren Browser auf: [intranet.kuechengilde.de](http://intranet.kuechengilde.de)
2. Als Benutzername verwenden Sie Ihre Partnerhausnummer.
3. Um sich oder Ihre Mitarbeiter einzuloggen, geben Sie Ihr Passwort ein (dieses finden Sie in Ihrer Startermappe).
4. Die streng vertraulichen Daten (Chefbereich) im Intranet sind durch eine zusätzliche Sicherheitsstufe gesichert. Um diese Dateien freizuschalten, müssen Sie zunächst einen Code abrufen, der an Ihre Handy-Nummer zugestellt wird. Durch Eingabe des generierten SMS-Codes wird für die gesamte Sitzung, also bis zum Logout, die Sperre aufgehoben.

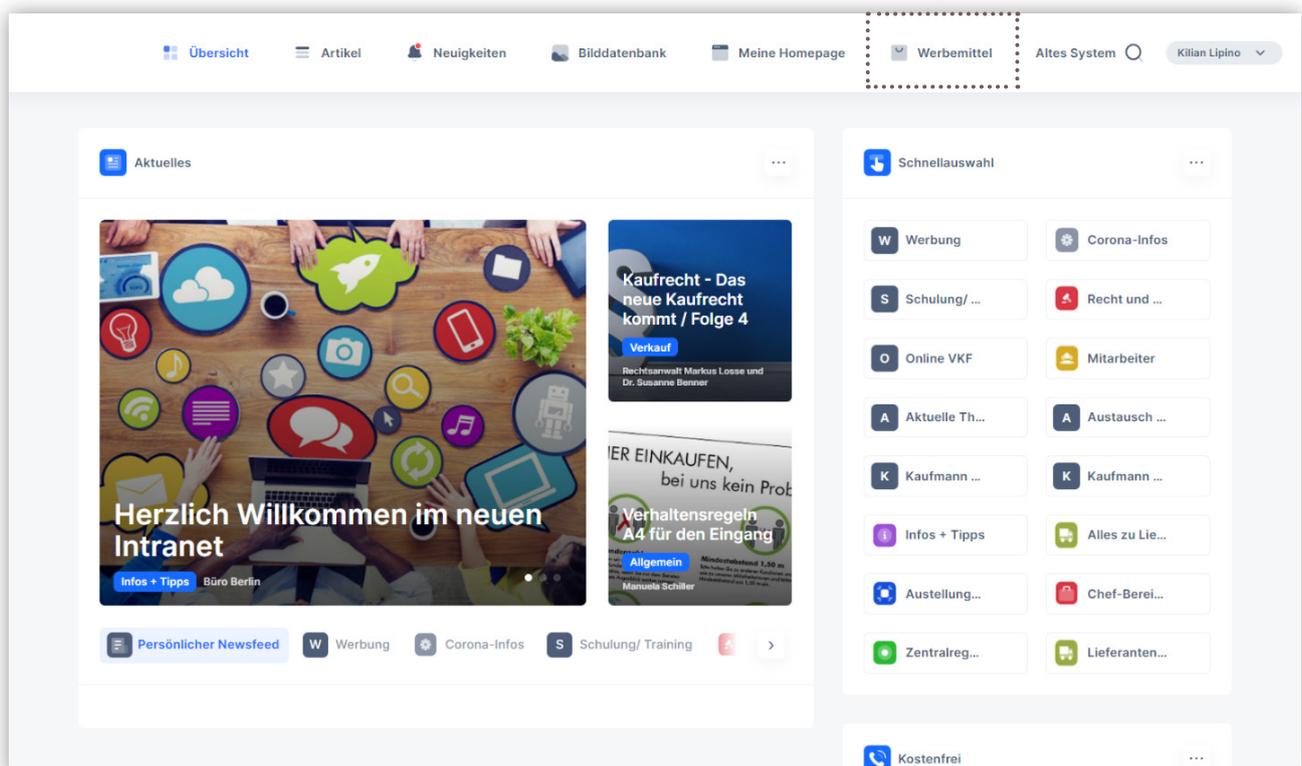
### Neue Benutzerverwaltung:

Zusätzlich gibt es eine Benutzerverwaltung, die Sie über die Einstiegsseite [intern.kuechengilde.de](http://intern.kuechengilde.de) erreichen und die es Ihnen ermöglicht, das aktuelle Passwort selbstständig zu ändern, ein neues Passwort anzufordern und Unterbenutzer anzulegen. Sie können für Ihre Mitarbeiter eigene Zugangsdaten anlegen und die Erteilung von Zugriffsberechtigungen anfordern.

Bei Fragen zum Thema Intranet können Sie gerne unter der Telefonnummer 030 / 2 93 47 09 - 0 anrufen oder Sie schreiben eine kurze E-Mail an [info@kuechengilde.de](mailto:info@kuechengilde.de).

### Werbemittelbestellung:

Weiterhin finden Sie im Intranet neben dem Reiter „IHB 1/2.0“ (siehe S. 17) auch den Reiter „Werbemittel“, der Sie in den Werbemittelshop führt. Hier können Sie vorproduzierte Werbemittel im Liniendesign wie auch individualisierte Materialien wie Visitenkarten, Schilder, Formulare, etc. bestellen oder nachbestellen. Diese Bestellungen gehen dann direkt zu den Dienstleistern, die Ihre Bestellungen schnellstmöglich bearbeiten und Ihnen zusenden.



## Rechtssichere und kostenfreie Bilder

Im Intranet steht Ihnen eine umfangreiche Bilddatenbank kostenfrei zur Verfügung. Hier finden Sie Küchenskizzen, Küchenbilder, Motive von Handwerkern bei der Arbeit, von Beratungssituationen, Werbemotive und vieles mehr. Diese Bilder können Sie beliebig für Ihre Homepage und für andere Werbemittel einsetzen, ohne sich über Urheberrecht usw. Gedanken machen zu müssen: Bei jedem Bild steht die Nutzungsregelung gleich dabei, sodass Sie bei der Verwendung Rechtssicherheit genießen können.

### **Vorsicht bei der Verwendung von Bildern! Abmahngefahr!**

Für Bilder, die Sie im Individuellen-Homepage-Baukasten oder für andere Werbemittel wie Flyer oder Soziale Medien verwenden und die **nicht** aus der Bilddatenbank stammen, brauchen Sie immer die Nutzungsrechte.

**Verwenden Sie daher Bilder niemals ohne ausdrückliche Genehmigung des Rechteinhabers. Beispiele dafür sind Straßenkarten oder Küchenbilder aus dem Internet. Die Verwendung kann zu Abmahnungen mit erheblichen Folgekosten führen!**

Für Bilder, die Sie von Dritten (z.B. einem Fotografen) übernehmen, oder für Bilder von Kundenküchen, die Sie selbst aufnehmen, sollten Sie sich die Erlaubnis zur Nutzung schriftlich bestätigen lassen. Gerade abgebildete Personen müssen ihr Einverständnis zur Veröffentlichung des Bildmaterials erteilen, und darüber hinaus gelten weitere rechtliche Bestimmungen. Hierzu finden Sie im Intranet unter Recht → Allgemein entsprechende Formulierungen, die Sie herunterladen können. So ersparen Sie sich kostenintensive Abmahnungen.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zur Bilddatenbank an unser Büro Berlin unter 030 / 2 93 47 09 - 25. Rechtliche Fragen beantwortet gerne der Rechtsberater der Gruppe Markus Losse, Tel.: 030 / 85 74 34 070.



# KOMMUNIKATION ONLINE

<b>Allgemeine Informationen</b> .....	16
<b>Individueller-Homepage-Baukasten</b> .....	17
<b>Layoutvarianten</b> .....	18
<b>Bausteine</b> .....	21
Nachrichtenbaustein .....	22
Bildergalerie .....	23
Veranstaltungsbaustein .....	24
Aktionsbanner .....	25
Terminbaustein .....	26
Angebote/Produkte .....	27
<b>Markenauftritt</b> .....	28
Dachseite .....	28
Social Media .....	30
<b>Reichweite</b> .....	32
Suchmaschinenoptimierung .....	32
Google My Business .....	33
Google Ads .....	33
Doorboost .....	34
<b>Plattformen</b> .....	36
Küchenkompass .....	37
Abverkaufsküchen .....	37

## Werbung auf allen Kanälen

Wer heute eine Anschaffung plant, geht oft ins Internet. Hier lässt man Google nach Adressen und Ideen suchen, lässt sich sogar Kaufempfehlungen geben. Umso wichtiger, dass auch Sie mit Ihrem Küchenfachgeschäft, mit Ihrer Kompetenz und Erfahrung im Netz vertreten sind.

So einfach wie möglich: In der Online-Werbefibel finden Sie alle Werkzeuge, um erfolgreich im Internet zu agieren – vom Homepage-Baukasten über die Küchengilde-Dachseite bis zum Social Media-Auftritt der Gruppe. Alle Online-Maßnahmen und Werbemittel sind selbstverständlich auf das Erscheinungsbild und die Markeninhalte der Küchengilde abgestimmt. Alles über die Grundlagen unserer Kommunikation und die klassischen Werbemittel finden Sie in der Basis-Werbefibel (ab Seite 39).

Sollten Sie noch Fragen haben, dann können Sie gerne die Onlinemarketing-Kollegen unter der Telefonnummer 030 / 2 93 47 09 - 65 anrufen, oder Sie schreiben eine E-Mail an [onlinemarketing@kuechengilde.de](mailto:onlinemarketing@kuechengilde.de).

## Individueller-Homepage-Baukasten: Begeisterung auf einen Klick

Eine komplette Homepage mit vielen Themen rund um Küchen – für den einfachen Start ist der Individuelle-Homepage-Baukasten (IHB) bereits mit vielen Inhalten gefüllt: Startbild, Küchengalerie, Marken, Leistungen, Küchennachrichten, Google-Maps. Fügen Sie nur noch eine Ansicht Ihres Küchenhauses und Ihres Teams hinzu – fertig ist Ihre Internetseite! Die Kollegen vom Onlinemarketing erstellen passende Texte und unterstützen Sie bei der Individualisierung!

Sie können alle Seiteninhalte ganz nach eigenen Wünschen umgestalten oder neue hinzufügen. Bieten Sie neben Küchen bspw. auch noch Schlafzimmer oder Bäder an? Alles möglich im IHB! Die einfache Bedienstruktur macht es sehr leicht, etwas zu verändern, z.B. ein Banner auf der Startseite einzustellen oder Videos einzubinden. Die zugespielten Küchennachrichten bringen zusätzliche Aktualität auf die Seite.

Der IHB stellt Ihnen eine Reihe von Bausteinen zur Verfügung. Diese Seiten-Vorlagen sind auf bestimmte Funktionen zugeschnitten. Dazu gehören die Bildergalerie, der Angebots-Baustein, der Kochkurs-Baustein und mehr. Blättern Sie einmal ab Seite 21. Dort werden die verschiedenen Seitentypen vorgestellt.

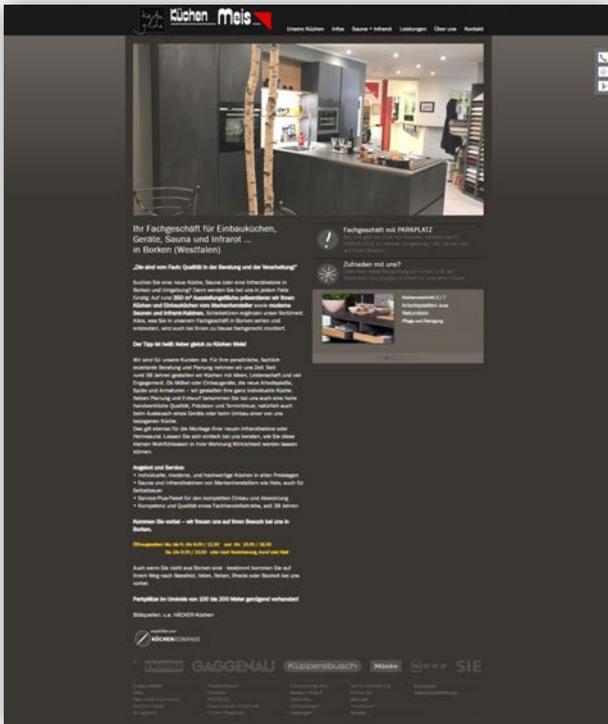
Der IHB wird technisch und gestalterisch ständig weiterentwickelt. Er sorgt für eine Homepage, die sich automatisch an Geräte und Bildschirmgrößen anpasst. Das System ist außerdem mit Google My Business gekoppelt, sodass Sie auch in Google Maps gelistet werden.

Fragen dazu?

Rufen Sie uns einfach an unter:

030 / 2 93 47 09 - 65 oder senden Sie eine E-Mail an:  
[onlinemarketing@kuechengilde.de](mailto:onlinemarketing@kuechengilde.de).

Layoutvariante A

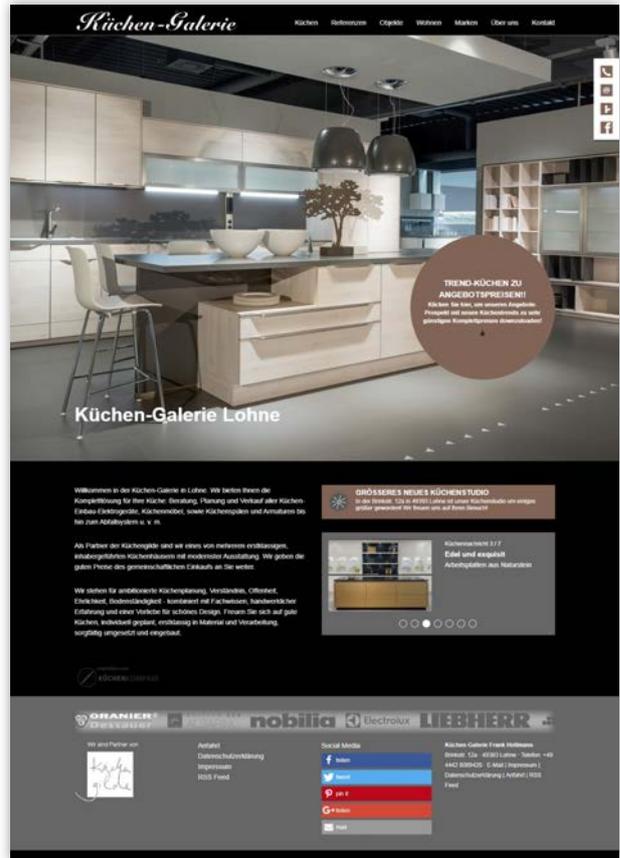


Beispiele zur Layoutvariante A finden Sie bei folgenden Kollegen:

[www.kuechen-finsterwalde.de](http://www.kuechen-finsterwalde.de)

[www.kuechen-luegde.de](http://www.kuechen-luegde.de)

Layoutvariante B

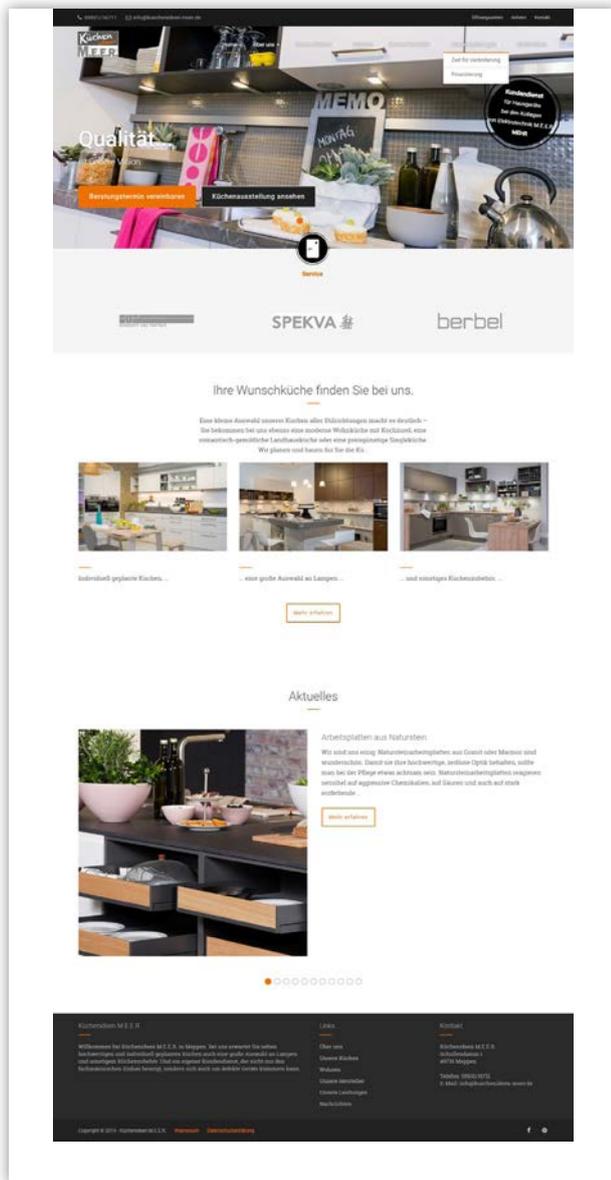


Beispiele zur Layoutvariante B finden Sie bei folgenden Kollegen:

[www.ganderkeseee-kuechen.de](http://www.ganderkeseee-kuechen.de)

[www.kuechen-offenau.de](http://www.kuechen-offenau.de)

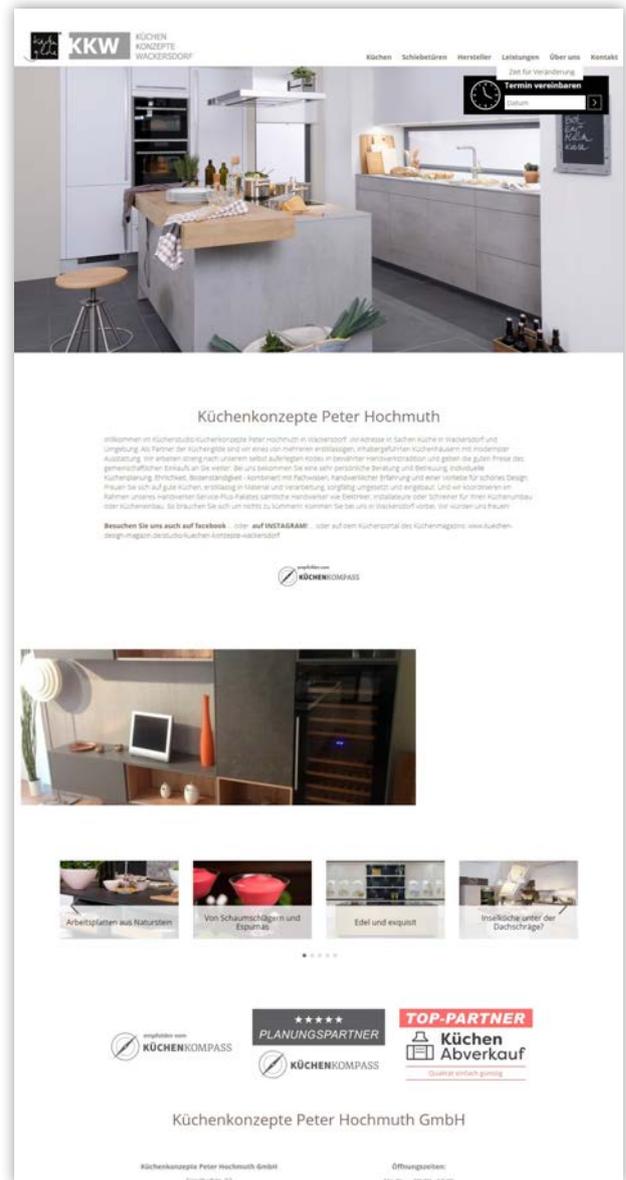
**Layoutvariante C**



Beispiele zur Layoutvariante C finden Sie bei folgenden Kollegen:

- [www.kulinario-kuechen.de](http://www.kulinario-kuechen.de)
- [www.gerdum-kuechen.info](http://www.gerdum-kuechen.info)
- [www.kuechenstudio-kaina.de](http://www.kuechenstudio-kaina.de)

**Layoutvariante D**



Beispiele zur Layoutvariante D finden Sie bei folgenden Kollegen:

- [www.kuechenschwandorf.de](http://www.kuechenschwandorf.de)
- [www.guteswohnen-mueller.com](http://www.guteswohnen-mueller.com)



## Die Bausteine

Der IHB stellt Ihnen eine Reihe von Bausteinen kostenfrei aus dem Werbebudget zur Verfügung wie z.B.:

- **Nachrichtenbaustein**  
Nachrichten rund um das Thema Küche
- **Bildergalerie**  
Präsentation von Bildern
- **Veranstaltungsbaustein**  
z.B. Kochkurse inkl. Anmeldemodul
- **Aktionsbanner**  
Schaltfläche auf der Startseite, um einzelne Inhalte oder Aktionen hervorzuheben
- **Terminbaustein**  
Modul zur Annahme von Terminanfragen
- **Angebote/Produkte**  
Bewerben von Musterküchen auf der Homepage und [www.kuechen-abverkauf.de](http://www.kuechen-abverkauf.de)

**Nachrichtenbaustein**

Wechselnde Inhalte rund um das Thema Küche sorgen dafür, dass Ihre Seite immer aktuell ist. So etwas kostet von Woche zu Woche viel Geduld und Zeit. Darum bietet dieser Baustein immer wieder neue und aktuelle Nachrichten. Das freut nicht nur Ihre Kunden, sondern auch Suchmaschinen wie z.B. Google.




[unsere Küchen](#)
[unsere Hersteller](#)
[unsere Leistungen](#)
[über uns](#)
[Kontakt](#)

### Wissenswerte Neuigkeiten rund um Küchen

In der Welt der modernen Küche gibt es ständig interessante und wissenswerte Neuigkeiten: Moderne Küchendesigns, neue Materialien, neue Techniken für Elektrogeräte und, und, und. Wir halten Sie hier auf dem Laufenden und sind eine erstklassige Quelle für aktuelle Nachrichten rund um Ihre Küche.

#### Arbeitsplatten aus Naturstein

Pflege und Reinigung



Natursteinarbeitsplatten sind nicht gegen alles gefeilt

Wir sind uns einig: Natursteinarbeitsplatten aus Granit oder Marmor sind wunderschön. Damit sie Ihre hochwertige, zeitlose Optik behalten, sollte man bei der Pflege etwas achtsam sein. Natursteinarbeitsplatten reagieren sensibel auf aggressive Chemikalien, auf Säuren und auch auf stark entfettende Substanzen wie etwa Spülmittel. Wir empfehlen Ihnen deshalb, für die tägliche Reinigung lediglich ein weiches Tuch mit warmem Wasser zu verwenden.

Für die gründlichere Reinigung gibt es Spezialmittel für jede Steinart. Meist sind Natursteinarbeitsplatten imprägniert, dass sollte Sie aber nicht in ewiger Sicherheit wiegen. Denn auch diese Beschichtung wird mit der Zeit dünner, der Schutz lässt nach. Imprägnieren Sie die Platte frisch, wenn das Wasser nicht mehr schön und sauber abperlt. Auch hierfür gibt es Spezialmittel. Fragen Sie einfach in unserem Küchenstudio nach!

SCHLIESSEN ^

- Siemens
- Miele
- Neues aus der Küchenwelt
- Neue Waschautomaten ...
- NEFF MegaCollection®

**Von Schaumschlägern und Espumas** ▾  
Was sich mit einem guten Sahnespender / Sahnesyphon so alles anstellen lässt!

**Edel und exquisit** ▾  
Arbeitsplatten aus Naturstein

**Inselküche unter der Dachschräge?** ▾  
Alles ist möglich!

**Neue Geräte auf der IFA** ▾  
Dunstabzug mit Designanspruch

**Eigener Herd ist Goldes wert ...** ▾  
Doch die Auswahl ist schier unüberschaubar.

**Tresen als Raumtrenner** ▾  
Lösungen für offen gestaltete Küchen

**Steindekore für Auszüge und Schranktüren** ▾  
Einbauküche im Schiefer-Look

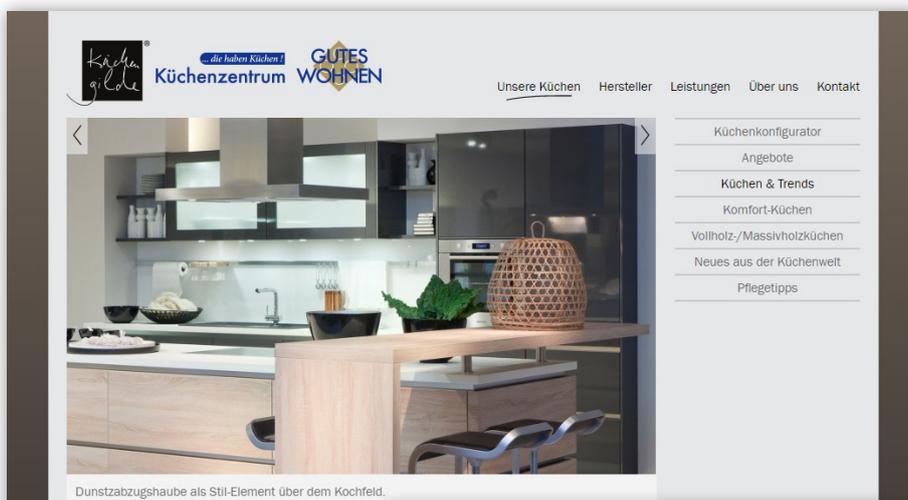
**Küche als Ruhezone?** ▾  
Das war einmal ganz anders!

**Materialmix in der Küche** ▾

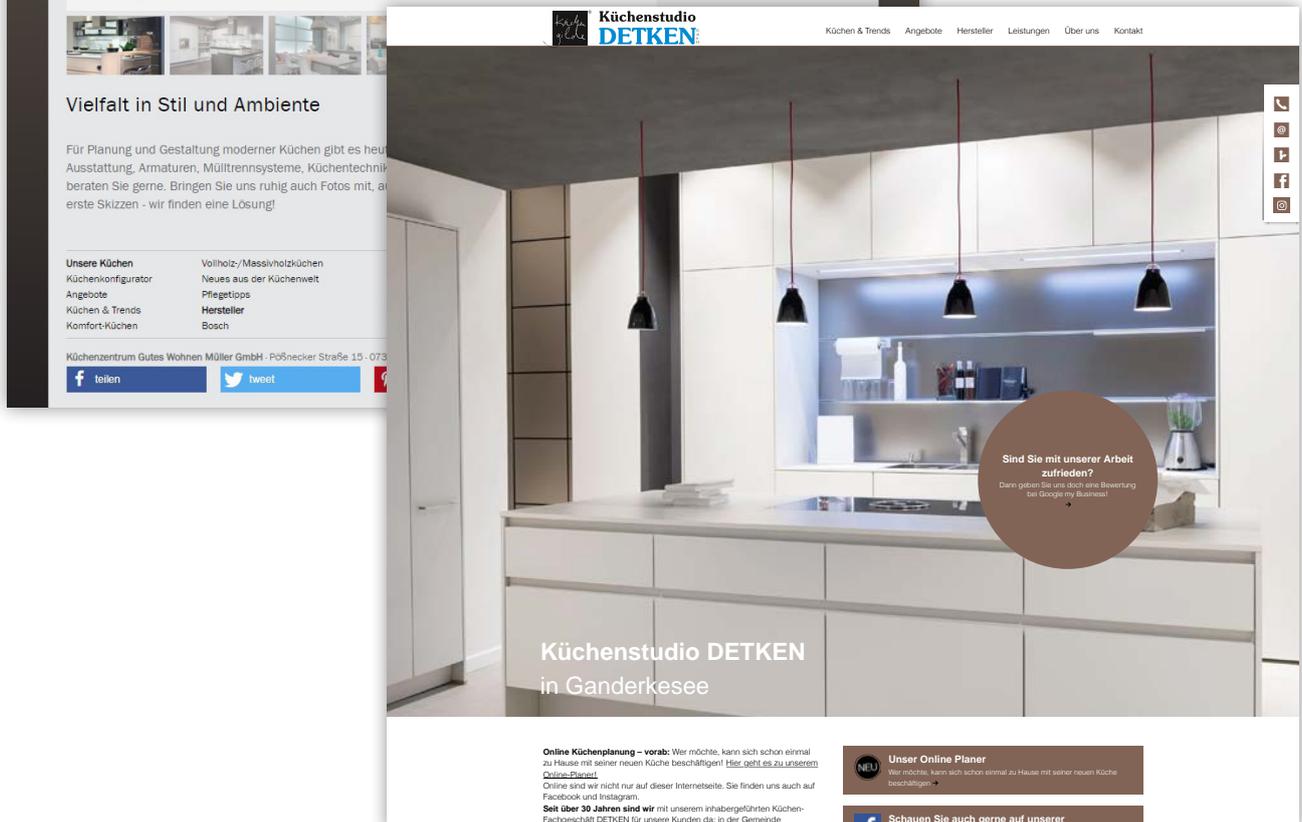
## Bildergalerie

Interessante Bilder sind immer ein guter Blickfang. Sie zeigen Ihre Arbeit und präsentieren die Atmosphäre der Ausstellung. Es gibt verschiedene Möglichkeiten:

1. Die Vorher-Nachher-Fotos. Sie illustrieren überzeugend, was man aus einer Küche machen kann.
2. Ihr eigenes Foto-Album. Hier sammeln Sie Fotos von Ihrer Ausstellung und von Ihren fertiggestellten Kundenküchen.
3. Raffinierte Detaillösungen. Auch hier können Sie mit wenigen Klicks beliebig viele Bilder platzieren. Sie zeigen anhand Ihrer Referenzen, wie besondere Lösungen aussehen können.



Beispiel Layoutvariante D



Beispiel Layoutvariante B

---

**Veranstaltungsbaustein**

Für eine Kochkurs-Aktion ist dieser Baustein das ideale „Schwarze Brett“. Die Einladung, das Anmeldeformular und sogar die verbliebenen freien Plätze oder Ihre Tipps für die Teilnehmer stehen kompakt im Netz. Wen immer Sie persönlich einladen möchten: Der Hinweis auf Ihrer Homepage genügt.

**Tapas-Kochkurs**



Kochen und genießen Sie viele verschiedene Tapas-Gerichte am **24. Februar 2019** von **16** bis **20** Uhr.  
Preis pro Person (insgesamt 12): **59.00 €**  
Anmeldeschluss: 24. Februar 2019 um 16 Uhr

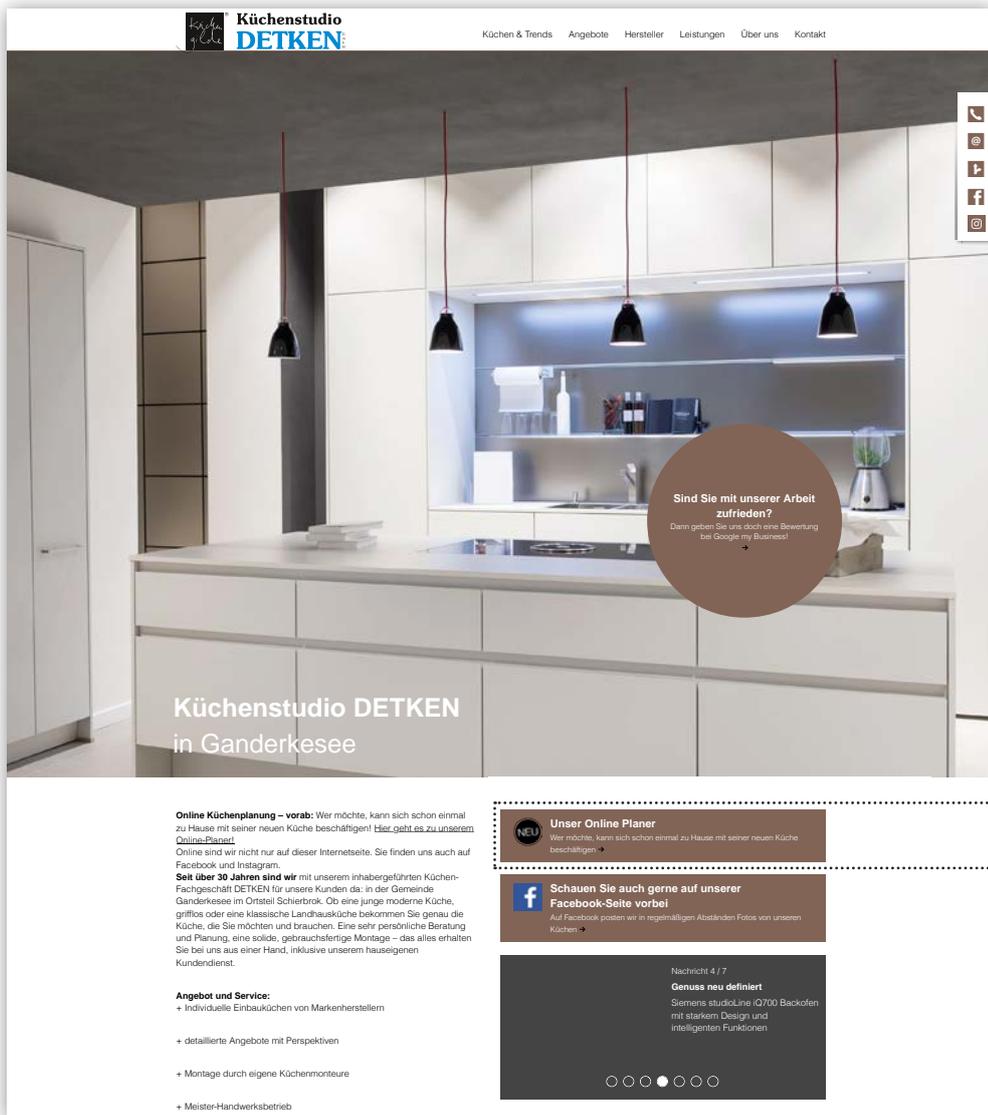
**Sushi-Kochkurs**



Bereiten und genießen Sie viele verschiedene Sushi-Gerichte am **16. März 2019** von **18** bis **20** Uhr.  
Preis pro Person (insgesamt 12): **59.00 €**  
Anmeldeschluss: 16. März 2019 um 18 Uhr

**Aktionsbanner**

Hier können Sie eine Aktionsfläche einsetzen, um bereits auf der Startseite Ihrer Homepage auf etwas Besonderes hinzuweisen. In der Fläche kann dabei ein Link platziert werden, z.B. auf eine eigene Unterseite oder auf eine andere Homepage.

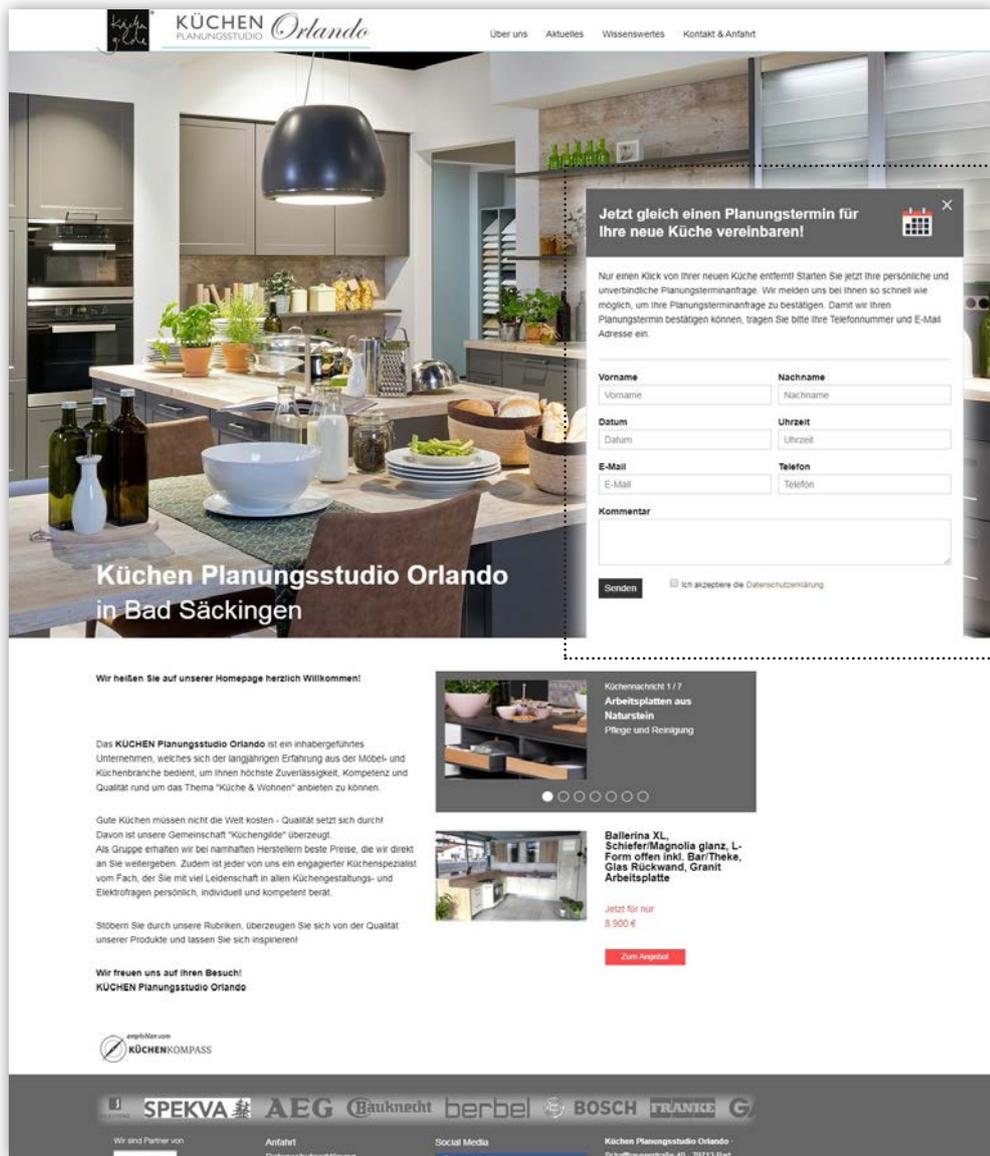


Beispiel Layoutvariante B

**Terminbaustein**

Ermöglichen Sie Besuchern gleich auf Ihrer Homepage, unverbindlich eine Anfrage zu einem Beratungstermin abzuschicken. In dem Formular können Interessenten einen Wunschtermin angeben und einen Kommentar als Freitext formulieren. Die Anfrage erhalten Sie an die von Ihnen angegebene E-Mail-Adresse und können dem Interessenten so ggf. gleich den angefragten Termin zur Küchenplanung bestätigen oder einen Ausweichtermin vorschlagen.

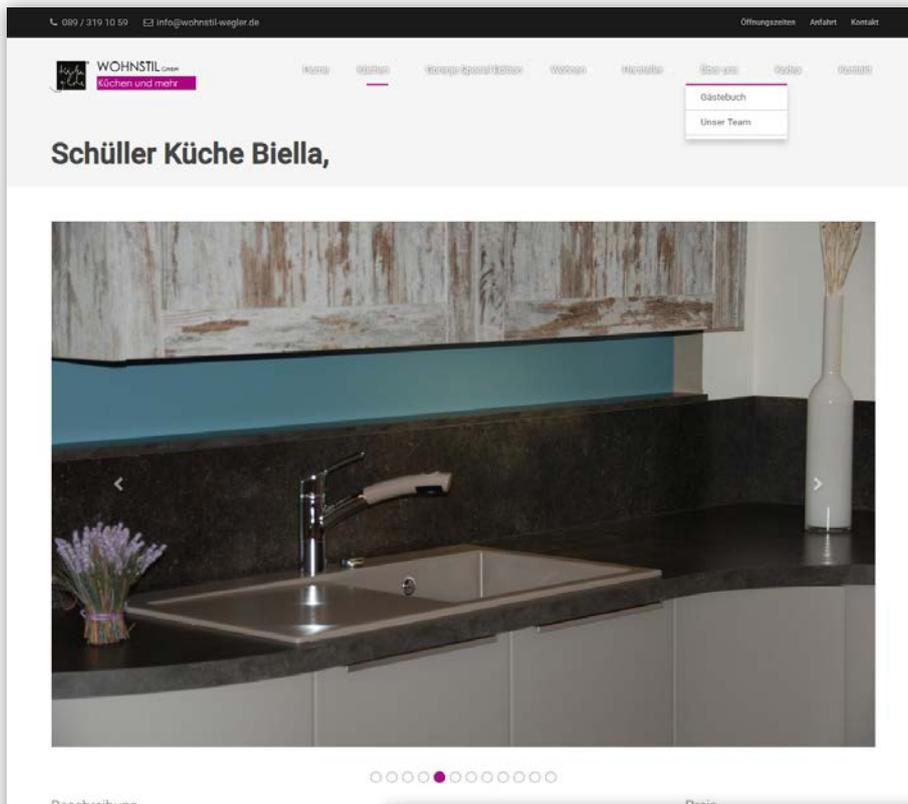
Beispiel Layoutvariante B



## Angebote/Produkte

Bewerben Sie mit diesem Baustein Ihre Ausstellungsküchen oder -geräte, um den Abverkauf anzukurbeln. Das Angebot erscheint gemäß Ihren Einstellungen nicht nur gleich auf Ihrer Startseite, sondern auch z.B. auf [www.kuechen-abverkauf.de](http://www.kuechen-abverkauf.de).

Beispiel Layoutvariante C



### Beschreibung

Moderne Einbau-Küche in U-Form mit Lackfronten von Schüller. Alle Preisangaben verstehen sich als Angebotspreis inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt. und sind bei diesem Angebot möglich.

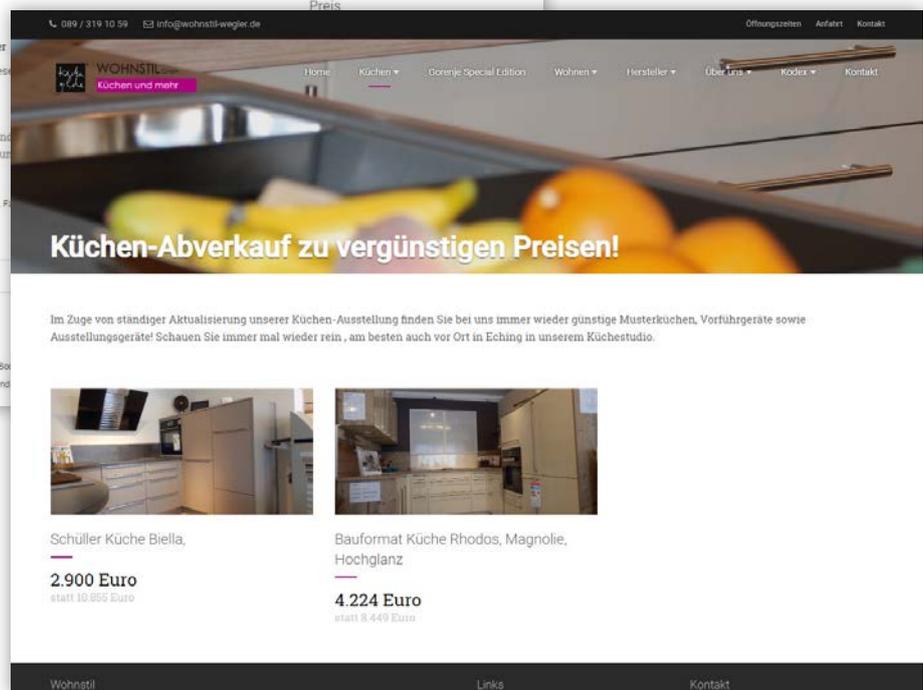
### Lieferung und Montage auf Anfrage!

Diese moderne Küche kommt mit hochwertigen Lackfronten und Arbeitsplatte in Amalfi - Dekor, sowie hoch gebauten Backöfen und Geschirrspüler. Der Preis bezieht sich auf die Küchenmöbel.

Auf Wunsch passendes Becken von SystemCeram - KeraDomo Mera 90, Becken re. P. Kudi Trieno Star Handbrause, Farbe Fango. **Abholpreis 590,- €** siehe Foto!

### Technische Details

Programm: Biella, Frontfarbe: L445 Trüffelbraun-Struktur, Griffausführung: 935 Offizielle Edelstahlgriffe, Vollauszüge Blum mit C-Glas-Boxade, Korpusaußenfarbe: K1355 Magnolia, Cleo-Türschamiere mit Dämpfung, Sockelfarbe: K171 Alu Edelstahlfarbe kaschiert, Sieb-Nachrüstung mit Dicklarke, Nachentfarbe: K010 Marmor Amalfi braun Nachrüstung und



[www.kuechengilde.de](http://www.kuechengilde.de)

Eine starke Marke erleichtert den Erfolg. Die Dachseite der Kuechengilde beinhaltet und vertieft sämtliche Kernaussagen und Markeninhalte, für die wir stehen: Erstklassige Beratung, höchste Individualität, perfekten Service **1**. Das typische und hochwertige Erscheinungsbild garantiert, dass die Kuechengilde in allen Medien sofort wiedererkannt wird – auch wenn überregional für die Gruppe Werbung gemacht wird.



KUECHENGILDE  
ALLES FUCHSEN  
FÜHRT  
NACHRICHTEN  
WUNDERVOLLER  
KONTAKT

AUS LIEBE ZUR QUALITÄT. DIE KÜCHENGILDE



**KÜCHENGILDE**  
**Der Klub der guten Küchen**  
Wie Qualität schmeckt. Wert liegt auf Ehrgefühl, Service und Lebensqualität, geht sich auch bei Kunden bei mit dem Resten zufriedener. Willkommen bei der Kuechengilde.



**LEISTUNGEN**  
**10 Schritte zur neuen Küche**  
Eine neue Küche ist eine große Sache und soll gut gelassen sein. Mit uns ist Unterstützung für jeden Schritt, während Sie bei.

**PLANER DER KÜCHENGILDE IN IHRER NÄHE**

**PLZ/ORT**

**DIE KG KOLLEKTIONEN**



**HANDWERKER-SERVICE-PLUS-PAKET**  
Auf Kunden eingegangen und bestmögliche die bestmögliche Package für Sie

**GENUSS**

**LIEBEN UND GELAND**  
**Liebe geht durch den Magen**  
Was ist denn Essen? Schmeckt es? Wie man Service und Zufriedenheit mit einem guten Geschmack verbindet, unsere Ernährungsgewohnheiten sind verschieden und werden genommen, damit wir ein zugehöriges Essen genießen. Einfach und übersichtlich zusammengefasst. Hier ist für Sie die besten Idee, Idee und Strategie.

BLANCO | berba | LIEBHERR | Gorenje | SIEMENS

AEG | www | GARDENA | Neuba | GUTMANN

IMPRESSUM | DATENSCHUTZ | FACEBOOK



KUECHENGILDE  
ALLES FUCHSEN  
FÜHRT  
NACHRICHTEN  
WUNDERVOLLER  
KONTAKT

AUS LIEBE ZUR QUALITÄT. DIE KÜCHENGILDE



**Werte schätzen. Werte bewahren.**  
Im Klub der guten Küchen haben sich anspruchsvolle, anspruchsvolle, Küchenhäuser mit modernsten Ausstattungen und hohen Ansprüchen zusammengeschlossen. Anstrengende Küchenhäuser mit einer hohen qualitativen Arbeitserstellung, die dem Kunden ein Recht auf seine Wünsche und einen hochwertigen Umgebungsraum.

**Der Kodex: Für den Kunden. Mit dem Kunden.**  
Die Mitglieder der Kuechengilde arbeiten streng nach dem selbst entwickelten Ethik in höchsten Handwerksstandards und setzen für Transparenz, Ehrlichkeit, Bestehenhaftigkeit, Kundenzufriedenheit und Fairness. Transparenz, Ehrlichkeit, Bestehenhaftigkeit, Kundenzufriedenheit und Fairness sind die Grundwerte der Kuechengilde. Die Experten, Handwerker und auch ganz einfach, individuell passen, werden in Material und Verarbeitung sorgfältig geprüft ausgewählt.

**Faire Preise. Viel Service.**  
Zum Klub der guten Küchen gehören faire Preise, denn die Stärke des gemeinsamen Ethik kommt dem Kunden zugute. Dies ist ein ethischer und moralischer Wert für den Kunden. Mit dem Handwerker-Service-Plus-Paket werden auf Wunsch alle benötigten Handwerker, Bauleitung und Assistenten. Die Kuechengilde, Mitarbeiter im Klub der guten Küchen.

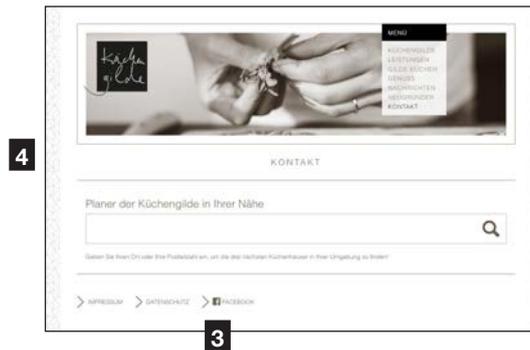
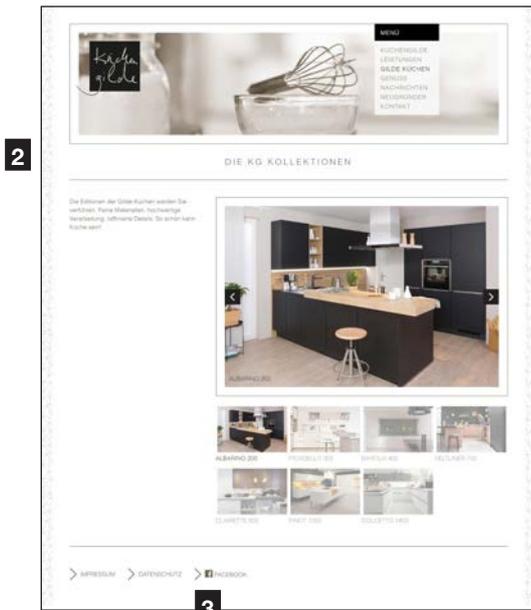
**Unser Kodex zu Ihrem Vorteil**  
Alle Partner im Klub der guten Küchen verpflichten sich gleichermaßen zu einem hohen Qualitätsstandard:

- 1. Zuhören**  
Jeder wird ganz individuell mit Kompetenz, Sachverstand und einem guten Ohr für Ihre Wünsche und Bedürfnisse.
- 2. Mithalten**  
Wir halten auf dem Boden: Küchen sind zum Leben und für die Kunden.
- 3. Weiterdenken**  
Das Denken hört nicht bei der Küche auf. Wir planen und entwickeln Raumkonzepte und Lösungen und berücksichtigen auf Wunsch weitere Bedürfnisse.
- 4. Prüfen**  
Die Bestand einer guten Küche ist eine hohe Qualität auf allen Ebenen: bei Material, Planung, Handwerk, Service.
- 5. Verantworten**  
Alle Kuechengilde der Kuechengilde werden sich strikte gehalten – persönlich und verantwortlich.

IMPRESSUM | DATENSCHUTZ | FACEBOOK

**3**

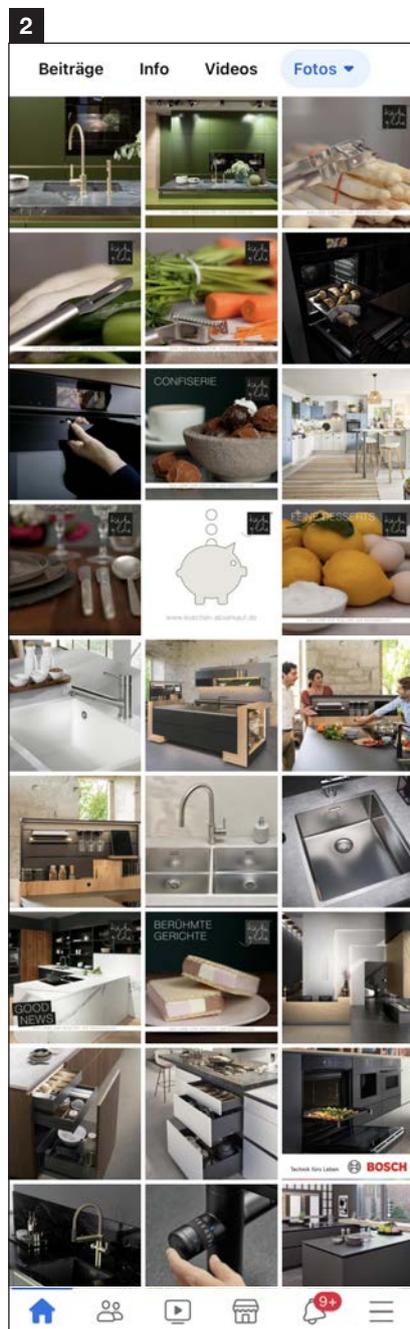
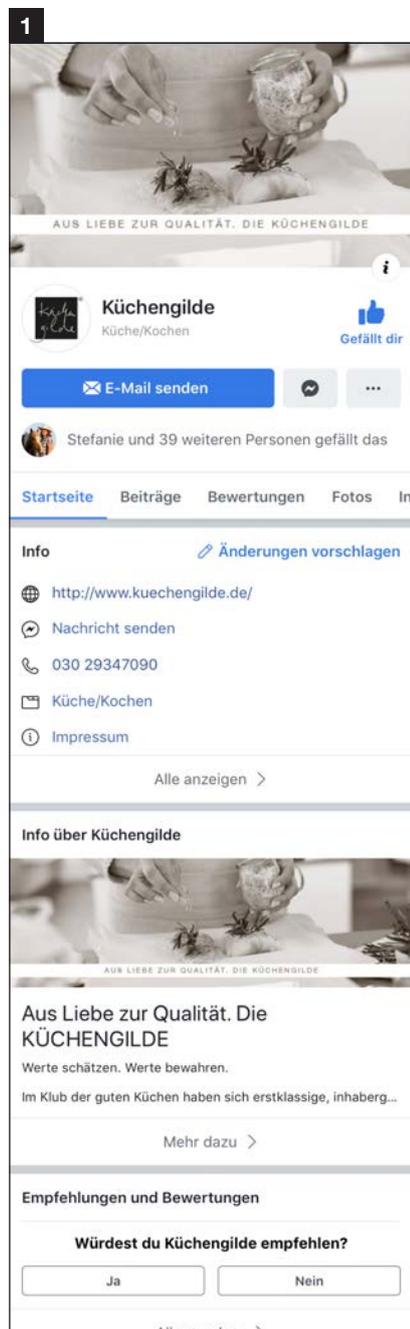
Die Küchenmarken werden vorgestellt **2** und machen Appetit auf mehr. Die Verlinkung mit den Social-Media-Auftritten der Gruppe **3** macht die Seite für die Suchmaschinen attraktiver. Und über die Händlersuche **4** sind auch Sie mit der Dachseite verlinkt, was wiederum die Auffindbarkeit Ihrer Homepage bei den Suchmaschinen verbessert.



**Facebook und Instagram**

Der Social-Media-Auftritt – weniger Arbeit für Ihren eigenen Social-Media-Auftritt durch die kostenfreien Inhalte der Gruppe. Einmal mehr im Internet vertreten ist die Gruppe für alle Partnerhaus-Kollegen mit dem Social-Media-Auftritt bei Facebook und Instagram. Mit monatlich 6 Posts zu unterschiedlichen Küchenthemen ist Aktualität garantiert und alles für Ihre eigene Facebook-Seite und/oder Instagram nutzbar.

Facebook



- 1 Startseite
- 2 Bildwelt
- 3 Hashtags: Schlagwörter, passend zum Beitrag, die mit # (Raute) gekennzeichnet werden. Hashtags werden genutzt, um bestimmte Themen oder Inhalte in sozialen Netzwerken auffindbar zu machen.

Wie kann ich die Inhalte für meinen eigenen Social Media-Auftritt nutzen? Jetzt ganz einfach und kostenfrei aus dem Werbebudget! Alle Posts finden Sie im Intranet unter:  
 Online → Facebook & Instagram

Noch schneller und einfacher? Nutzen Sie die Steuerung über unseren Partner Doorboost. So erhalten Sie automatisch sämtliche Posts auf Ihrem Facebook-Account, ohne dass Sie etwas tun müssen. Selbstverständlich wird bei den Hersteller-Posts darauf geachtet, dass nur die erscheinen, mit denen Sie auch zusammenarbeiten.

Interesse? Sprechen Sie einen Kollegen vom Onlinemarketing an.

### Instagram



3



## Verbessern Sie durch Suchmaschinenoptimierung Ihre Platzierung bei Google & Co

Der Individuelle-Homepage-Baukasten hat bereits alles an Bord, was Sie brauchen, um mit Ihrer Homepage bei Suchmaschinen wie Google weit oben gelistet zu werden.

### **SEO (Search Engine Optimization)** **= Suchmaschinenoptimierung**

Ein etwas missverständliches Wort, denn gemeint ist nicht die Optimierung der Suchmaschine, sondern Ihrer Homepage. Ging es früher ausschließlich um Schlüsselwörter, entscheiden heute viele Faktoren, ob Ihr Webauftritt bei Suchmaschinen auf den vorderen Plätzen gelistet wird.

Wesentliche Kriterien sind:

**Relevanz des Seiteninhalts:** Bei der Relevanzuntersuchung ermitteln Suchmaschinen die Häufigkeit der Schlüsselwörter und deren Verteilung im gesamten Seiteninhalt. Hierzu zählen auch Links und Fotos. Es macht also Sinn, Bilder vor dem Hochladen entsprechend zu benennen und aussagekräftige Bildunterschriften hinzuzufügen.

**Rückverlinkungen:** Je mehr Internetseiten einen Link zu Ihrer Homepage aufweisen, desto besser. Wenn dies häufig aufgerufene Seiten im Internet sind, ist es noch besser. Nutzen Sie den Verlinkungsbaustein, um selbst einen Link zu setzen und im Gegenzug verlinkt zu werden. Tragen Sie sich in örtliche Branchenverzeichnisse ein, z.B. auf der Homepage Ihres Ortes.

Letztendlich führen aber alle Links, die auf Ihre Homepage zurückführen, dazu, Sie in der Platzierung weiter nach vorne zu bringen, z.B. auch die Links von Ihren Posts bei **facebook**.

**Aktualität:** Suchmaschinen stufen regelmäßig veränderte Internetseiten als qualitativ besser und wichtiger ein, da diese vermutlich aktuelle Informationen enthalten. Schon kleine Änderungen bewirken diesen positiven Effekt, wie das Hochladen eines neuen Fotos einer Küche.

Im IHB sind Struktur, Programmierung und Funktionen so angelegt, dass sie den Suchmaschinen entgegenkommen. Auf Wunsch steht ein Link zur Matomo-Zugriffsstatistik bereit, die Ihnen detaillierten Einblick in Ihre Seitenzugriffe bietet. Der IHB kann auch mit Google My Business gekoppelt werden, sodass Sie automatisch in Google Maps gelistet werden. Die Bewertungen, die Sie hier erhalten, haben ebenfalls Einfluss auf die Auffindbarkeit Ihrer Homepage. Mehr dazu auf den folgenden Seiten.

Falls Sie Fragen zur Suchmaschinenoptimierung haben, wenden Sie sich einfach an die Kollegen vom Online-marketing. Tel.: 030 / 2 93 47 09 - 65

**Google My Business**

Neben dem eigenen Webauftritt werden auch Dienste wie Google My Business immer wichtiger. Der IHB ist bestens vorbereitet und kann mit Google My Business gekoppelt werden.

So können z.B. Name, Adresse und Telefonnummer oder auch Daten wie der Karteneintrag und die Öffnungszeiten ggf. übernommen und aktualisiert werden, wenn Sie diese im IHB ändern.

Und wenn Sie den Account selber pflegen möchten, werden Sie als Administrator eingetragen. Die Kollegen aus dem Onlinemarketing unterstützen Sie dabei und zeigen Ihnen alles, was Sie dazu wissen müssen.

**Google Ads**

Zusätzliche Werbung durch Google Ads: Google bietet Ihnen mit Google Ads eine gute Möglichkeit, mit der Sie Ihre Sichtbarkeit im Internet schnell und bequem erhöhen können. Jederzeit nach Bedarf und mit Sofortwirkung.  
→ Kampagnen sind einfach zu bedienen.

Ihr Google Ads können Sie ganz einfach über Ihren Google my Business Account bedienen.

[www.google.de/adwords/express](http://www.google.de/adwords/express)

Zu beiden Themen bietet ein Kollege mehrmals im Jahr ein **Webinar** an.



The screenshot shows a Google My Business profile for 'Kulinario Küchen Matthias Kappe und Winfried Götte'. At the top, there is a photo of a modern kitchen interior and a map showing the location in Brilon. The profile includes a 5.0 star rating from 22 reviews, contact information (address, phone, and hours), and a section for customer reviews with three visible testimonials.

**Kulinario Küchen Matthias Kappe und Winfried Götte**

5,0 ★★★★★ 22 Google-Rezensionen  
Küchenmöbelgeschäft in Brilon, Nordrhein-Westfalen

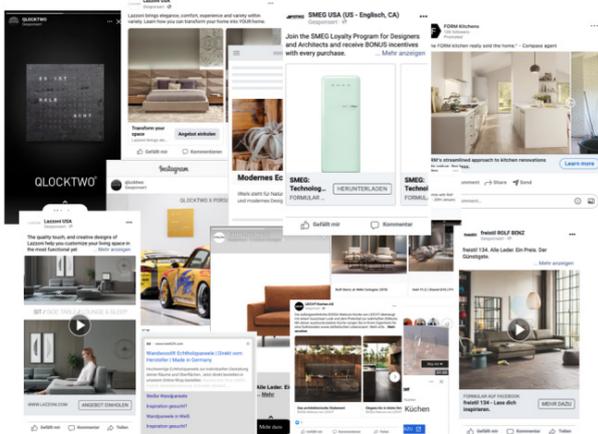
**Adresse:** Möhnestraße 11, 59929 Brilon  
**Öffnungszeiten:** Geöffnet · Schließt um 18:00  
**Telefon:** 02961 989998

**Rezensionen**

- "Die **Monteure** haben schnell, sauber und akkurat **gearbeitet**."
- "**Sehr gute Beratung**, durchdachte Planung, **zuverlässige** und einwandfreie Montage!"
- "Super sympathische und **gute Beratung**."

## Was ist Doorboost?

Doorboost ist seit 2014 die führende Onlinemarketing-Plattform für den lokalen Fachhandel im Küchen-, Möbel- und Geräteherstellermarkt. Mehr als 2500 Handelspartner nutzen Doorboost, um digitale Werbekampagnen kanalübergreifend im lokalen Markt an die richtige Zielgruppe auszuspielen. So werden die passenden Interessenten zum optimalen Zeitpunkt mit dem idealen Angebot erreicht.



## Warum ist Onlinemarketing so wichtig?

**87%** Ihrer potenziellen Neukunden informieren sich heutzutage online, bevor der Besuch in Ihrem Geschäft erfolgt. Digitale Präsenz und die Fähigkeit, den Kunden zum optimalen Zeitpunkt während der Kaufentscheidung erreichen, sind somit wichtiger als je zuvor.

Doorboost stellt Ihnen eine leistungsstarke Plattform zur Verfügung, die eine einfache Buchung von kosteneffizienten Werbekampagnen und individuellen Zielseiten ermöglicht.

## Was bekommen Sie von Doorboost?



### Zielgenaue Kampagnen

Zielgruppen werden basierend auf dem Standort, soziodemografischen Eigenschaften und dem Verhalten festgelegt, um Streuverluste zu minimieren.



### Große Reichweiten

Durch gezielte Verwendung mehrerer Plattformen (z.B. Facebook, Google, Instagram, Pinterest u.v.m.) können Sie deutlich mehr Personen mit einem geringeren, genau planbaren Budgeteinsatz erreichen.



### Vollständige Messbarkeit

Der Erfolg Ihrer Werbekampagnen und das Verhalten der Zielgruppen nach dem Sehen der Werbung werden gemessen und ausgewertet. So sind Sie stets informiert.



### Service

Mit der Buchung von Kampagnen mit Doorboost bekommen Sie einen persönlichen Ansprechpartner zur Seite gestellt, der Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung steht.

## So funktioniert Doorboost

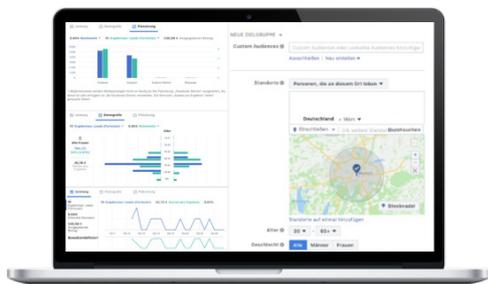
### Buchung und Ablauf

Bei der Buchung Ihrer Werbekampagne legen Sie den Startzeitpunkt, das Budget und die Dauer Ihrer Werbekampagne fest. Sie können Ihre Kampagne zudem jederzeit pausieren und Ihr Werbebudget anpassen.

<b>3</b> Monate Laufzeit - 1.500 € Werbebudget	<b>6</b> Monate Laufzeit - 3.000 € Werbebudget	<b>12</b> Monate Laufzeit - 6.000 € Werbebudget
--	--	---

### Ausspielung und Optimierung

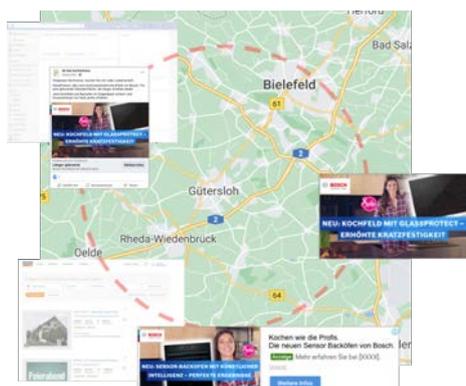
Nach der Buchung müssen Sie sich um nichts Weiteres kümmern. Doorboost spielt Ihre Kampagne im direkten Umkreis zu Ihrem Geschäft an die ideale Zielgruppe aus und optimiert die Kampagne anhand Ihrer Ziele. Bei Fragen können Sie sich stets an Ihren Ansprechpartner wenden.



### Auswertungen und Ergebnisse

Während Ihre Kampagne läuft und zum Ende Ihrer Kampagne erhalten Sie eine Auswertung, die Kennzahlen zu folgenden Bereichen enthält:

- \* Budget
- \* Erreichte Personen
- \* Klicks zu Ihrer Homepage
- \* Neue Social-Media-Fans



## Was macht Doorboost besonders?

### Spezialisierung:

Doorboost wurde speziell für den Küchen-, Möbel- und Gerätemarkt konzipiert und entwickelt, kennt Ihren Markt und Ihre Kunden.

### Automatisierung:

Doorboost spielt Ihre Kampagnen automatisiert aus – im Gegensatz zu teuren Agenturen und Wettbewerbern bleiben Ihre Kosten damit unter Kontrolle.

### Multimedialität:

Mit Doorboost steuern Sie multimediale Kampagnen von einer einzigen Plattform aus – ganz ohne mehrere Accounts bedienen zu müssen.

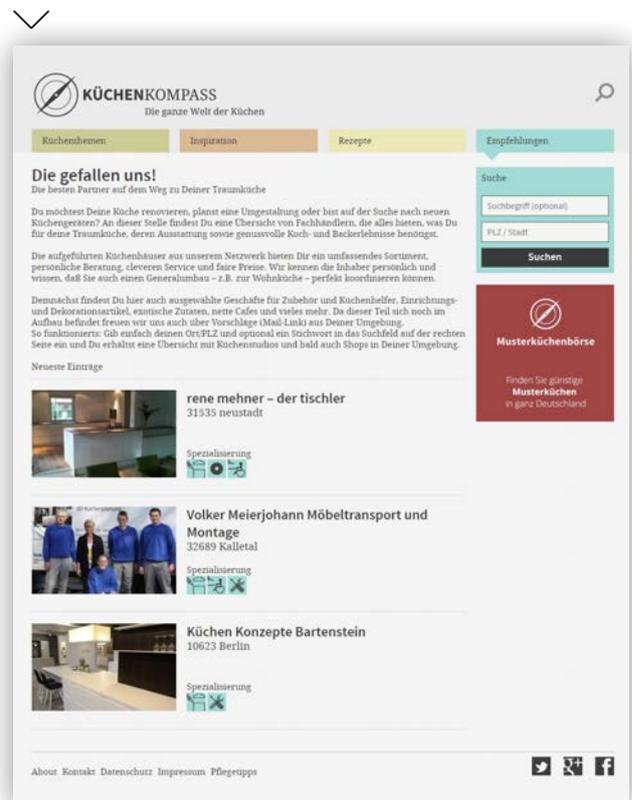
### Transparenz:

Mit Doorboost werden alle Kampagnen anhand Ihrer Ziele vorbereitet. Doorboost macht transparent, welche Ergebnisse Ihre Kampagne erzielt.

## Plattformen

Leistungen und Angebote von Internetanbietern finden stetig wachsenden Interessentenzuspruch. Dahinter steckt keineswegs immer eine spezifische Kaufabsicht. In überraschend vielen Fällen werden Inspirationen erwartet oder Beratungskompetenz. Dafür ist das Netz so selbstverständlich geworden, wie es früher einmal das Telefonbuch war.

Um Interessenten auf sich aufmerksam zu machen, gibt es neben einer eigenen ansprechenden Internetseite noch viele andere Möglichkeiten. Entscheidend für den Erfolg ist hier das gute Zusammenspiel.





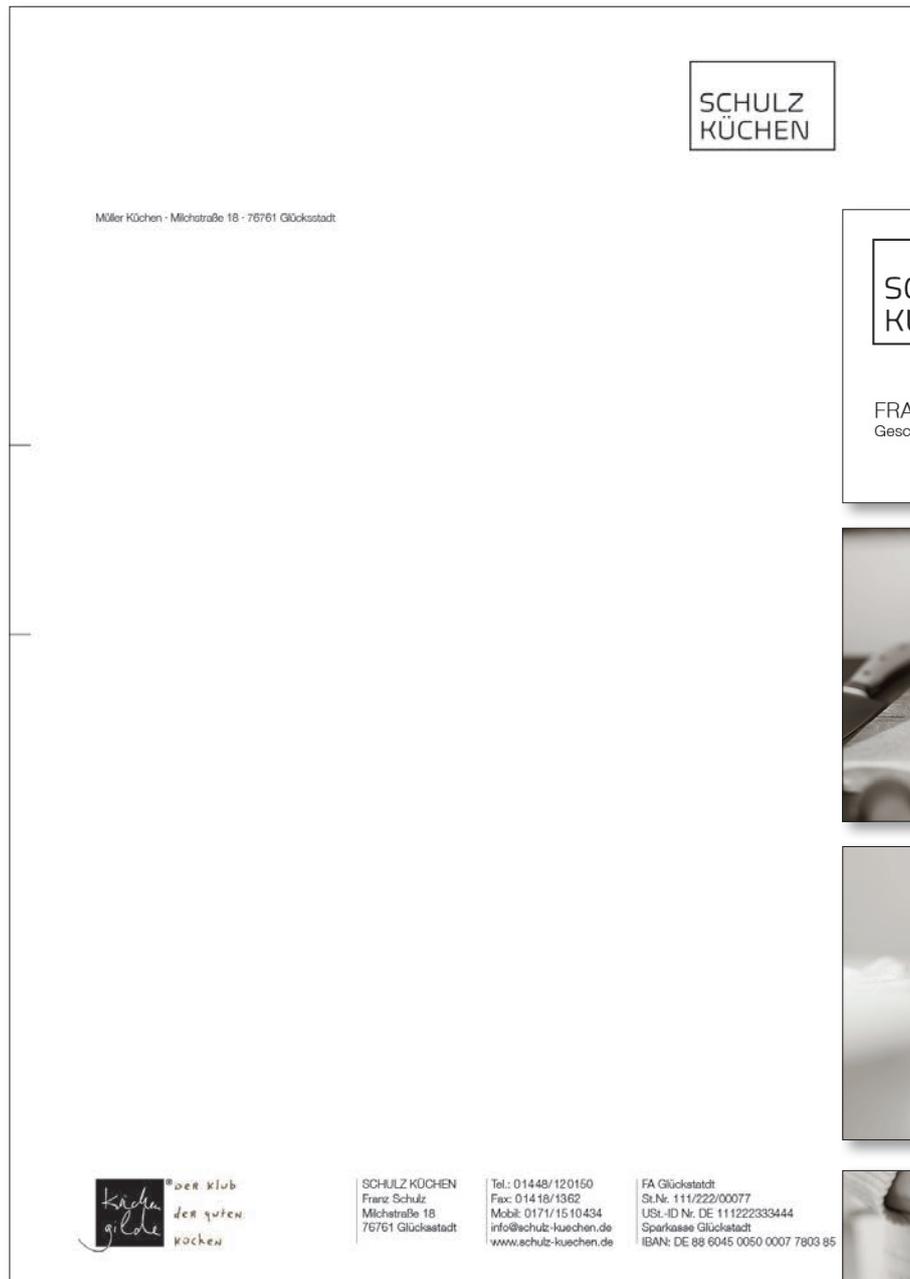


# KOMMUNIKATION KLASSIK

<b>Geschäftsausstattung</b>	
<b>Drucksachen</b> .....	40
Briefpapier/Visitenkarte .....	40
Briefumschläge .....	41
Formulare .....	42
<b>Kundenbindung</b>	
<b>Werbemittel</b> .....	44
Angebotsmappe .....	44
Skizzenblock .....	45
Ordner „Meine Küche“ .....	46
Meterstab .....	46
Baumwolltasche .....	47
Kochschürze .....	47
Geburtskarte .....	48
Empfehlungsscheck .....	48
Google-Bewertungs-Postkarte .....	48
Einladungskarte .....	49
Weihnachtskarte .....	49
<b>Aufmerksamkeit Innen</b>	
<b>Poster</b> .....	50
<b>Verkaufsmaterial</b> .....	52
Direkt-Kataloge .....	52
Verkaufshandbücher .....	52
Küchenfibel .....	53
<b>Aufmerksamkeit Außen</b>	
<b>Außenbeschriftung</b> .....	54
Fassadenbeschriftung .....	54
Öffnungszeitenaufkleber .....	54
<b>Schilder</b> .....	55
Hinweisschilder .....	55
Nasenschild/Ausstecker .....	55
<b>Fahrzeuge</b> .....	56
Fahrzeugbeschriftung .....	56
Anhängerbeschriftung .....	57
Nummernschildhalter .....	57
<b>Mailing</b> .....	58
Küchengeschichten .....	58
<b>Anzeigen</b> .....	60
Anzeigenvorlagen .....	60
Bockständerplakat .....	61
Facebook .....	61

**Briefpapier**

Individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten.  
Größe DIN A4



**Visitenkarte**

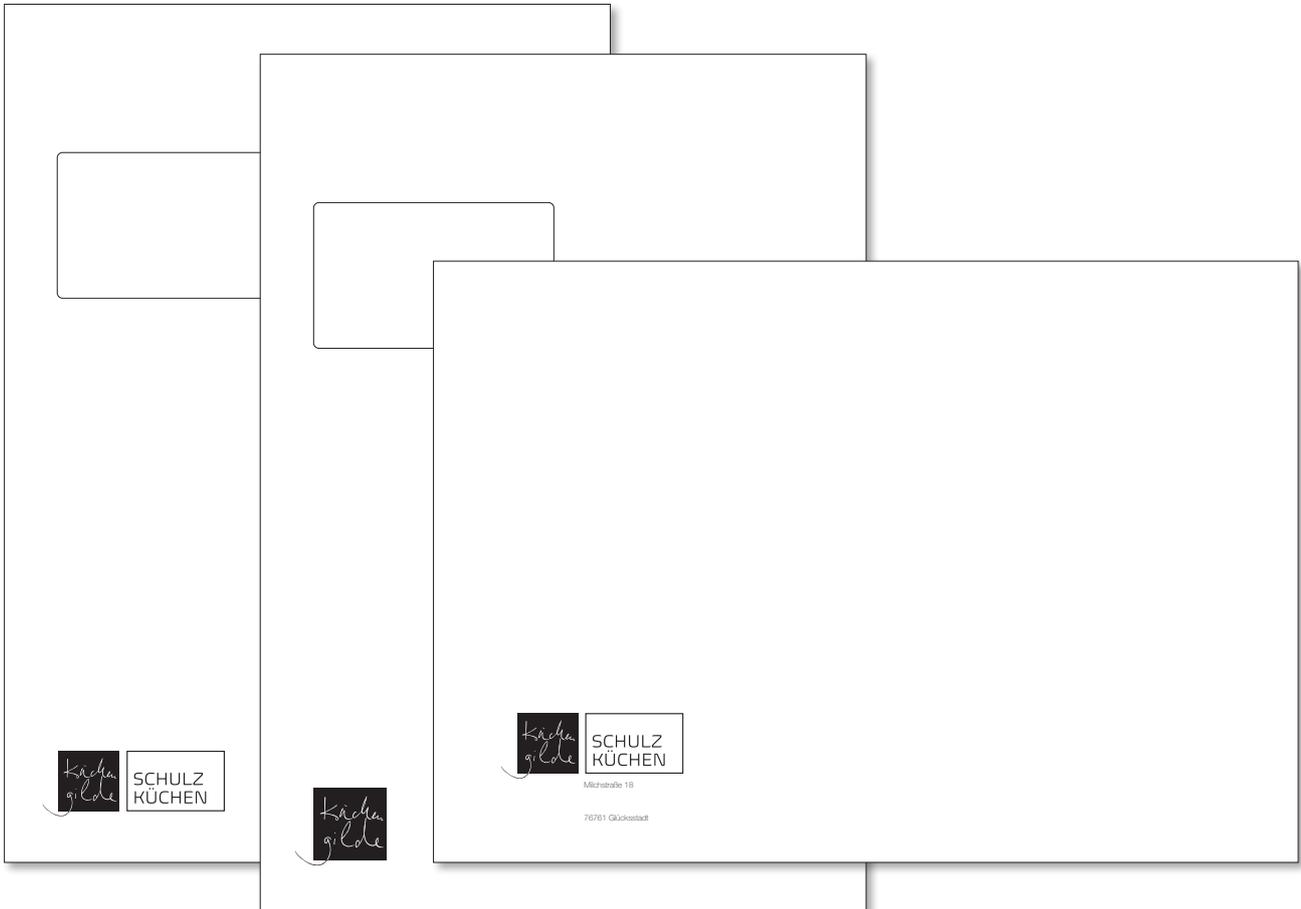
Individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten. Auf Wunsch kann die Rückseite mit einem Küchengilde-Motiv bedruckt werden (3 Rückseiten-Varianten zur Auswahl).  
Maße: 85 x 55 mm



---

### Briefumschläge C4

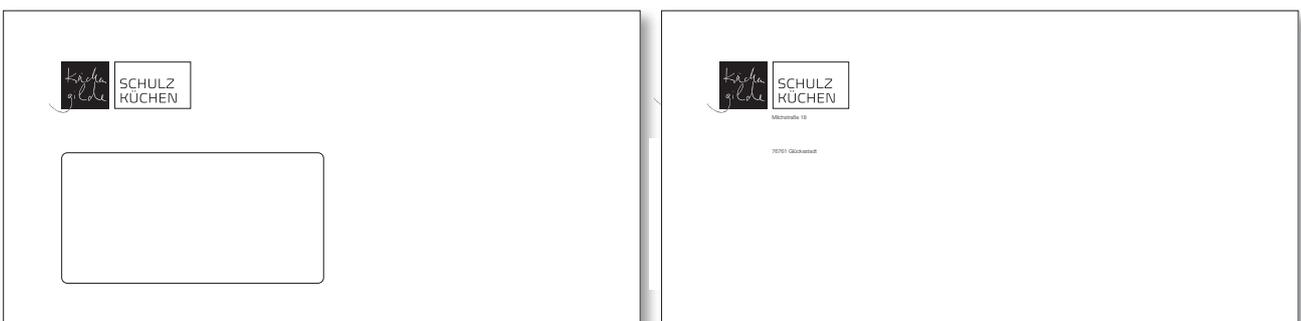
Größe C4 (für DIN A4 Blätter). Hochformat mit Fenster, Querformat ohne Fenster. Individualisierung möglich.



---

### Briefumschläge DIN lang

Mit Fenster und ohne Fenster. Individualisierung möglich.



**Formular "Auftragserteilung"**

Größe DIN A4  
Individualisierung möglich.

**AGB**

auf der Rückseite



**AUFTRAGSERTEILUNG** zum Angebot Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_  
unter Anerkennung der umseitig abgedruckten Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Kunden-Anschrift:	Lieferanschrift:	Datum:
_____	_____	_____
_____	_____	Ihr Fachberater:
_____	_____	_____
Tel. priv.: _____	Tel. Liefer.: _____	Telefon:
Tel. gesch.: _____	_____	_____
E-Mail: _____	_____	_____

<b>Elektrogeräte</b>	Einbaurahmen:	<b>KÜCHEN - Modell:</b>	Raumhöhe cm:
Einbauherd:		Front:	Griff:
Einbaukochmulde:	Spüle:	Korpus:	Arbeitshöhe cm:
Einbaubackofen:	Spülerzubehör:	Arbeitsplatten- Belag:	Arbeits-Stärke cm:
Dunstabzugshaube:	Armatur:	Arbeitsplatten- Kanten:	Sockelhöhe cm:
Geschirrspüler:	Sonstiges:	Wend- abschluss:	Sockel- farbe:
Kühlschrank:			
Gefrierschrank:			
Mikrowelle:			

Liefertermin: ca. KW \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

zum **Gesamtpreis von EUR** \_\_\_\_\_ **inkl. 19 % MwSt.**

Die Anlieferungskosten  sind nicht enthalten.  sind enthalten.  
Die Montagekosten  sind nicht enthalten.  sind enthalten.

**Elektro-, Gas- und Wasser-Vorinstallationen und Anschlüsse sind grundsätzlich nicht im Preis und Leistungsumfang enthalten.**  
Wir können jedoch Firmen benennen, welche diese Arbeiten ausführen und diese veranlassen, Ihnen ein Angebot zu unterbreiten.

Lieferung:	<input type="checkbox"/> Abholung	<input type="checkbox"/> gegen Berechnung	EUR _____
Montage:	<input type="checkbox"/> gegen Berechnung	<input type="checkbox"/> nach Zeitaufwand	EUR _____
Montage:	<input type="checkbox"/> gegen Berechnung	<input type="checkbox"/> nach Zeitaufwand	EUR _____ h – EUR _____ km (Arbeits- und Fahrzeit)

	bauseits durch Kunden:	Kontakt- herstellung:	im Preis enthalten:		bauseits durch Kunden:	Kontakt- herstellung:	im Preis enthalten:
1. Elektroarbeiten				3. Fliesenarbeiten			
a) vorbereitende Arbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	a) Wand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Anschlussarbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Boden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Wasserinstallation				4. Mauer- und Brecharbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a) vorbereitende Arbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Alte Teile ausbauen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Anschlussarb. ab Eckventil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. Abtransport und Entsorgung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:</b>	<b>AUFTRAG ERTEILT:</b>
40% Anzahlung bis _____ EUR _____	Datum/ Kundenunterschrift _____
60% bei Lieferung an den Inkassoberechtigten Fahrer (Scheck oder Barzahlung)	Verkäuferunterschrift _____



SCHULZ KÜCHEN  
Franz Schulz  
Michtstraße 18  
76761 Glückstadt  
www.schulz-kuechen.de

Tel.: 01448/120150  
Fax: 01418/1362  
Mobil: 0171/1510434  
info@schulz-kuechen.de  
www.schulz-kuechen.de

FA Glückstadt  
St.Nr. 111/222/00077  
USt.-ID Nr. DE 111222333444  
Sparkasse Glückstadt  
IBAN: DE 88 6045 0050 0007 7803 85

unverzüglich, so ist er unbeschadet weiterer Ansprüche verpflichtet, seinen anfallenden Lagerkosten zu vergüten. Sofern der Auftraggeber einlagert, erhält er die üblichen Lagerkosten. Dem Auftraggeber ist nachzuweisen, dass ein Schaden überhaupt nicht entstanden oder

trifft, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn die Lieferung nach Möglichkeit wird, weil der Hersteller mit dem der Auftragnehmer ein Haft abgeschlossen hat, die Produktion der bestellten Ware eingeleitet vorliegt, sofern diese Umstände erst nach Vertragsabschluss des Vertragsabschlusses nicht vornehmbar waren und der Auftraggeber zu vertreten hat. In diesem Fall hat der Auftragnehmer den Schaden um Beschaffung gleichzeitiger Ware bemüht zu haben. Der Auftraggeber über die genannten Umstände unverzüglich zu benachrichtigen dem Auftragnehmer unverzüglich die bereits erbrachten

ihmer zum Rücktritt vom Vertrag, auch hinsichtlich eines noch zu leistenden, wenn vom Auftraggeber falsche Angaben über die Leistung wurden oder objektive Gründe für seine Zahlungsunfähigkeit vorliegen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, dem Auftragnehmer ein solches Insolvenzverfahren über das Vermögen des Auftraggebers kein Verfahren mangels kostendruckenden Vermögens. Für den Schaden der erbrachte Teilleistungen vertragsgemäß abzuschreiben und zu schaden etwaiger Schadenersatzansprüche. Vor dem Rücktritt hat der Auftraggeber die Möglichkeit einer Vorauszahlung bzw. Erbringung einer Summe.

**Schadenersatz**  
Auftraggeber Schadenersatz verlangen kann, befreit sich der zu Schaden auf 25% der Nettoumsatzsumme, es sei denn, der Auftraggeber höherer Schaden entstanden ist. Dem Auftraggeber ist es aber Schaden oder eine Wertminderung überhaupt nicht entstanden

ungen des Auftragnehmers ist nur mit einer unbeschränkten oder speziellen Gegenforderung oder rechtskräftig festgestellten Gegen-

Zurückbehaltungsrechts des Auftraggebers ist dieses der Höhe der Mängelbeseitigungskosten beschränkt.

ungsort gelten grundsätzlich die gesetzlichen Regelungen der jeweiligen Gesetzbücher.

nen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, nach Vertragsabschluss gewöhnlichen Aufenthaltsort aus dem Inland verlegt oder sein Wohnort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist, ist der Gerichtsstand des Auftragnehmers.

Wenn ein Gerichtstand der Geschäftszeit des Auftragnehmers ist, wird als Gerichtsstand der Geschäftszeit des Auftragnehmers

**Bedingungen für die Bestellung / Bauküchen:**

Bestellungsstellung erfolgt aufgrund der vom Auftraggeber übergebenen Maße bzw. aufgrund der vom Auftragnehmer erstellten Maßpläne und bestätigten Installationspläne. Der Auftraggeber ist für die Prüfung der von ihm übergebenen Maßpläne und angefertigten Zeichnungen verantwortlich und an den Auftraggeber übermitteln

Das genaue Raummaßes die Unrichtigkeit der vom Auftraggeber nicht vom Auftragnehmer zu vertreten ist und werden hierdurch Möbel / Einrichtungen erforderlich, die zu Mängelerscheinungen führen, bezüglich des Mehraufwandes eine zusätzliche, angemessene Pauschale gilt für den Fall, dass eine Umsetzung der vom Auftragnehmer erstellten Maßpläne und bestätigten Installationspläne nicht möglich ist. Der Auftraggeber ist für die Prüfung der von ihm übergebenen Maßpläne und angefertigten Zeichnungen verantwortlich und an den Auftraggeber übermitteln. Inanspruchnahmen des Auftragnehmers bleiben ausdrücklich unberührt. Die Auftragnehmer ist hierbei zu berücksichtigen. Die Auftragnehmer rechtfertigt über sämtliche schriftlichen / mündlichen, Heizung, Sanitär etc.) im Bereich der Einbauküche zu informieren und fehlerhaft sein, ist der daraus entstehende zu ersetzen. Eine Haftung des Auftragnehmers ist, insoweit ihm vorliegend ist, ausgeschlossen.

Der Auftraggeber aus einem Grund, den der Auftragnehmer nicht zu vertreten hat, wenn der Auftraggeber eine pauschale Vergütung für erbrachten in Höhe von 25% der Nettoumsatzsumme verlangen. Dem Auftraggeber ist nachzuweisen, dass der Anspruch des Auftragnehmers überhaupt niedriger als der pauschale Betrag ist. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber einen höheren Anspruch zuzustehen.

**Bestellungen**  
Bestellungen erforderlich oder zweckmäßig sein, dass gewisse Leistungen nicht ausgeführt werden, so berechtigt dem Auftraggeber die Abnahme, so dass hierdurch die Fälligkeit der Vergütung ausbleibt. Der Auftraggeber ist jedoch berechtigt, von der geschuldeten Höhe des Wertes der noch nicht erbrachten Leistung aus diesem

(3) Soweit keine der vorstehenden Pflichtverletzungen vorliegt, beschränkt sich die Haftung des Auftragnehmers auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden. Der Auftraggeber ist verpflichtet, den Wert der noch nicht erbrachten Leistung aus diesem Vertrag einzubehalten.

**Formular "Übergabeprotokoll"**

Größe DIN A4  
Individualisierung möglich.



**ÜBERGABE-PROTOKOLL**

Kunden-Anschrift:	Lieferanschrift:	Datum:
_____	_____	_____
_____	_____	Ihr Fachberater:
_____	_____	_____
Tel. priv.: _____	Tel. Liefer.: _____	Ihr Monteur:
Tel. gesch.: _____	_____	_____
E-Mail: _____	_____	_____

Gewerke:	in Ordnung:	nicht in Ordnung:
Gesamteindruck nach Montage:		
Arbeitsplatte/Wandabschluss:		
Spüle:		
Kranzprofil/Gesimsböden/Lichtleisten/Sockel:		
Fronten sauber ausgerichtet Schubkästen/Türen funktionsfähig:		

Lieferung der Küche erfolgte fehlerfrei  
und zu meiner Zufriedenheit:  ja  nein  
Es wurden Mängel festgestellt:  ja  nein

Nr.	Menge	Lieferant	Artikelbezeichnung	Was ist falsch oder beschädigt? Wie muß das neue Teil beschaffen sein?	Verursacher			
					Transport	Montage	Werk	Planung
1.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9.					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Der Kunde bestätigt mit seiner Unterschrift, dass - soweit nicht oben gegenteilige Feststellungen schriftlich festgehalten wurden - die gelieferten Küchenmöbel sowie die Geräte zum Zeitpunkt der Übergabe frei von Mängeln sind und ordnungsgemäß montiert, bzw. angeschlossen wurden. Im Übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hersteller sowie unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, die dem Kunden zum Zeitpunkt der Auftragserteilung zur Kenntnis gebracht und übergeben wurden.

Fällige Restzahlung EUR \_\_\_\_\_ erhalten.

\_\_\_\_\_ Datum/Unterschrift des Kunden

\_\_\_\_\_ Datum/Unterschrift des Monteurs



SCHULZ KÜCHEN  
Franz Schulz  
Milchstraße 18  
76761 Glückstadt

Tel.: 01448/120150  
Fax: 01418/1362  
Mobil: 0171/1510434  
info@schulz-kuechen.de  
www.schulz-kuechen.de

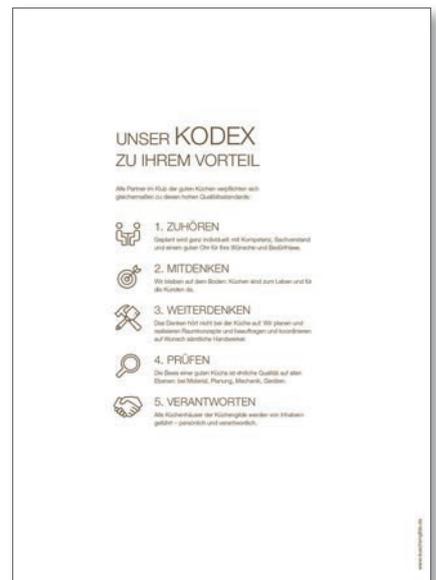
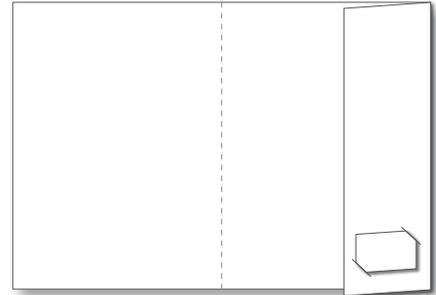
FA Glückstadt  
St.Nr. 111/222/00077  
USt.-ID Nr. DE 111222333444  
Sparkasse Glückstadt  
IBAN: DE 88 6045 0050 0007 7803 85

**TIPP**

AGB und Formulare können Sie als druckfähige PDF-Datei über das Intranet herunterladen.

**Angebotsmappe**

- Größe für DIN A4 Blätter, Füllhöhe ca. 5 mm
- Lasche seitlich und unten zur Aufnahme der Blätter und einem Visitenkartenschlitz



Rückseite

### Skizzenblock

- Vorderseite: Millimeterpapier mit Platzhalter für Name und Datum
- Rückseite mit Platz für Notizen
- Größe DIN A4, 50 Blatt
- Individualisierung möglich



**Ordner „Meine Küche“**

Mit Abheftstreifen, Visitenkartentasche und Register.  
Größe für DIN A4 Blätter.



**TIPP**

Der Ordner ist ideal für Kunden, die eine neue Küche gekauft haben, z. B. zum Einsortieren der Bedienungsanleitungen. Viele Kollegen nutzen diesen Ordner bei der Küchenübergabe.

**Meterstab**

Individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten.



Vorderseite



Rückseite

### Baumwolltasche

Weißer Tasche mit Aufdruck.

Vorderseite mit Küchengilde-Illustration, Küchengilde-Logo und Slogan. Rückseite mit Ihrer Adresse und Ihrem Firmenlogo.



Vorderseite

Rückseite individualisiert

### Kochschürze

Weißer Schürze mit dem Küchengilde-Logo.

Auf Anfrage auch individuell mit Ihrem Firmenlogo.

#### TIPP

Machen Sie bei einem Kochabend ein Gruppenfoto, auf dem jeder Teilnehmer eine Schürze trägt.



**Geburtskarte**

Größe DIN lang, individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten.



**TIPP** Versenden Sie zum Geburtstag einer verkauften Küche diese Karte mit einem Gutschein für eine kostenlose Kücheninspektion.

**Empfehlungsscheck**

Größe DIN lang, individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten.



**Google-Bewertungs-Postkarte**

Übergeben Sie Ihrem Kunden direkt nach dem Kauf diese Karte und bitten ihn um eine (positive) Google Bewertung. Damit können Sie in der Google Suche nach oben kommen.



### Einladungskarte

Größe DIN lang, individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten, Innenseiten für individuellen Text.



### Weihnachtskarte

Größe DIN lang, individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten, Rückseite mit Backrezept und kurzem Text. Eine Auswahl an Karten können im Intranet abgerufen werden.



**Poster**

5 verschiedene Motive

Material: Kunststoff weiß, Aufhängung durch Schnüre, Maße: 420 x 594 mm



# UNSER KODEX ZU IHREM VORTEIL

Alle Partner im Klub der guten Küchen verpflichten sich gleichermaßen zu diesen hohen Qualitätsstandards:



## 1. ZUHÖREN

Geplant wird ganz individuell: mit Kompetenz, Sachverstand und einem guten Ohr für Ihre Wünsche und Bedürfnisse.



## 2. MITDENKEN

Wir bleiben auf dem Boden: Küchen sind zum Leben und für die Kunden da.



## 3. WEITERDENKEN

Das Denken hört nicht bei der Küche auf: Wir planen und realisieren Raumkonzepte und beauftragen und koordinieren auf Wunsch sämtliche Handwerker.



## 4. PRÜFEN

Die Basis einer guten Küche ist ehrliche Qualität auf allen Ebenen: bei Material, Planung, Mechanik, Geräten.



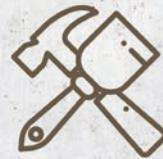
## 5. VERANTWORTEN

Alle Küchenhäuser der Kuchengilde werden von Inhabern geführt – persönlich und verantwortlich.



## HANDWERKER-SERVICE- PLUS-PAKET: ALLES AUS EINER HAND

Auf Wunsch engagieren wir bewährte Fachkräfte für Sie und koordinieren sämtliche Arbeitsschritte.

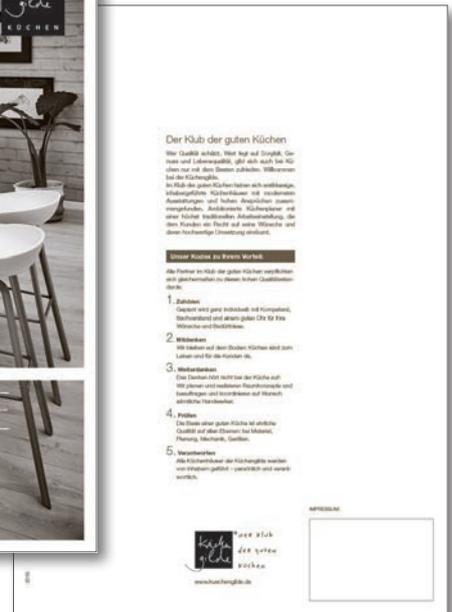
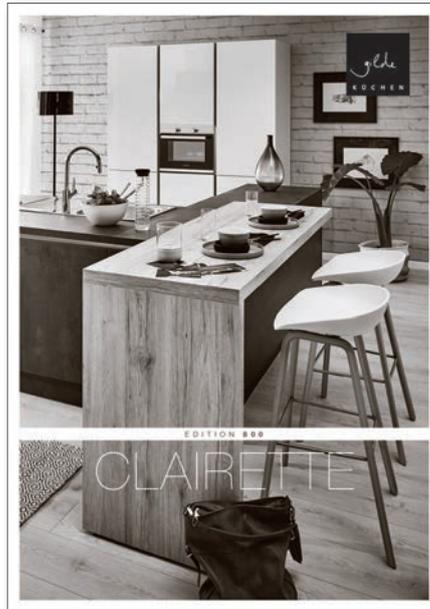


AUS LIEBE ZUR QUALITÄT



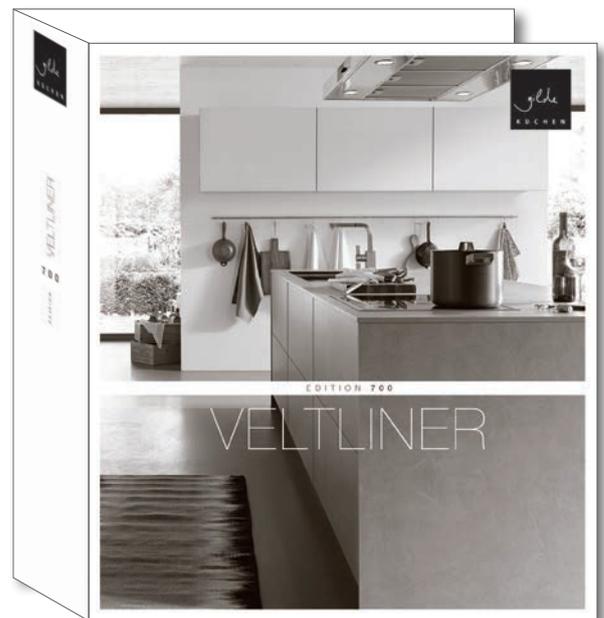
**Direkt-Kataloge**

Die Direkt-Kataloge von ausgewählten Herstellern sind mit einem Küchengilde-Umschlag versehen. Das verstärkt zum einen die Wiedererkennung und zum anderen machen wir es den Kunden nicht so leicht, Preise und Küchen zu vergleichen. Auf der Rückseite finden Sie eine Freifläche als Platzhalter für Ihren Adressaufkleber (wichtig: Impressumspflicht!).



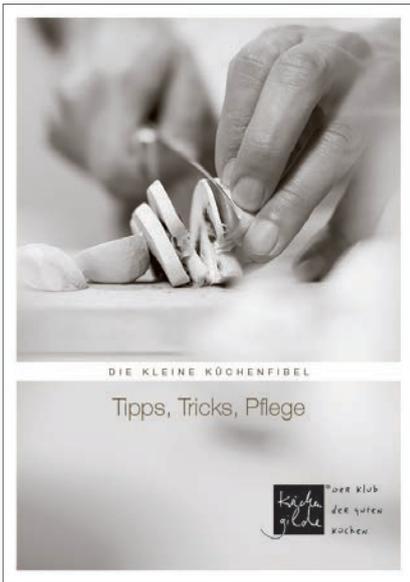
**Verkaufshandbücher**

Zur Unterstützung Ihrer Verkaufsgespräche bieten einige Hersteller Verkaufshandbücher an, die ebenfalls mit einem Küchengilde-Umschlag gestaltet sind. Heften Sie einfach Ihre bestehenden Verkaufsunterlagen des Herstellers in dem Küchengilde-Ordner mit der entsprechenden Kollektionsnummer ab.



**Küchenfibel**

Die Küchenfibel hilft Ihren Kunden, ihre neue Küche gründlich kennenzulernen. Sie gibt einen Überblick über die verwendeten Materialien und wie man sie am besten pflegt. Nützliche Tipps helfen bei der Küchennutzung und vermeiden Nachfragen oder Reklamationen. Größe DIN A5.



**INHALTSVERZEICHNIS**

**Herzlichen Glückwunsch zur neuen Küche!**

Eine Küche ist eine Küche, ist eine Küche. Eben nicht. Verschiedene Materialien und Ergänzungen machen auch bei modernen Küchen manchmal die deutlichen Unterschiede. Und weil Ihre neue Einbauküche das am meisten eingesetzte Möbelstück in Ihrem Haus ist, ist es gut zu wissen, wie Sie optimal damit umgehen und sie pflegen, damit Sie viele Jahre Freude an Ihrer Küche haben. Die vielen weiteren Tipps in dieser Broschüre helfen Ihnen dabei.

Es kann auch passieren, dass eine oder andere Türschliße oder ein Schubkasten auf und nieder bröckelt, Temperaturschwankungen und ständiger Benutzungsdruck mit der Zeit zu Verschleiß führen. Nehmen Sie dann einfach diese Broschüre zur Hand, denn mit den entsprechenden Tipps auf Seite 16 können Sie die notwendigen Ersatzteile gleich selbst und schnell selbst erledigen. Und falls Ihnen das wiederum nicht selbst gelingt, wird wir natürlich zum günstigen ServiceTeam gehen für Sie da.

Darüber hinaus, wenn Sie mit Ihrer Küche regelmäßig zur Inspektion fahren, kann auch eine routinmäßige Wartungsplanung die Qualität, Lebensdauer und vor allem die Freude bei der täglichen Küchenarbeit deutlich erhöhen. Und da die Standkühne unserer Modelle nur ca. 20% der Standhöhe von Kfz-Mechanikern betragen, kostet das auch nicht die Welt. Fragen Sie uns einfach.

**Wichtig:** Lesen Sie die jeweiligen Bedienungsanleitungen sorgfältig durch!

**Inhalt**

- 1. Funktionen und Nutzung der Küche ..... 4
- 2. Die wichtigsten Tipps zuerst ..... 6
- 3. Pflegetipps Küche ..... 6
- 4. Küchengeräte ..... 7
- 5. Materialpflege ..... 10
- 6. Detailarbeiten ..... 13
- 7. Zum Selberrichten ..... 16
- 8. Zusammenfassung, Impressum und rechtliche Hinweise ..... 18

**1 FUNKTIONEN UND NUTZUNG DER KÜCHE**

**Heute ist keine Küche mehr von gestern.**

Die gesamte Optik der modernen Einbauküche hat sich im Laufe der Jahre stark verändert. Von hoher Einbautiefe, wie Herd, Dunst- oder Spülkasten zum Einsatz kamen, hat heute längst die Einbauküche aus einem „Ganz“-Eingang gehalten. Funktional und ergonomisch passgenaue Arbeitsflächen, Geräte und Strukturen machen sinnliche Küchenstrukturen heute praktisch und effizient.

Darüber wird inzwischen besonders großer Wert auf ein schönes Küchenambiente gelegt, besonders, wenn es in den Wohnraum integriert ist. So wurde die Küche im Laufe der vergangenen Jahrzehnte immer mehr zum Lebensraum integriert.

In einer modernen Küche werden zunehmend auch Materialien verwendet, die früher nur allein im Wohnbereich genutzt wurden. Um den erhöhten Anforderungen der Küche gerecht zu werden, werden diese Materialien zweifach kontrolliert, d.h. durch besondere Pflege. Auch dazu finden Sie zahlreiche Tipps auf den folgenden Seiten.

**2 DIE WICHTIGSTEN TIPPS ZUERST**

**So bleibt Ihre Küche einfach länger schön!**

Grundsätzlich sollten Sie bitte unbedingt die Produktkennblätter des jeweiligen Herstellers aufmerksam lesen und größtmögliche Beachtung in der Küche geben, es sind die entscheidenden beim Kochen und Zubereiten. Feuertemperaturen und hohe Temperaturen. Zudem versuchen manche Lebensmittel starke Flecken.

Dabei sind die meisten Möbelmaterialien sehr resistent gegen die hohen Beanspruchungen, dennoch sind der Lebensdauer und der besonderen Eigenschaften der Werkstoffe Gerichte gewidert. Die folgenden wichtigsten Tipps sollen Sie helfen, damit Ihre Küche lange der schöne Mittelpunkt Ihres Hauses bleibt.

1. Damit sich warme Dämpfe nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen, sollte Ihre Küche wohl temperiert sein. Dann die maximalen Kochtemperatur und die Herdtemperaturen, die ebenfalls auf Produktkennblätter. Welche Leuchtquellen für welche Leuchtgegenstände sind sind, steht in der Bedienungsanleitung Ihrer Dunstabzughaube.
2. Sorgen Sie für ausreichende Bel- und Erhellung beim Kochen. Schalten Sie Ihre Dunstabzughaube gleich zu Beginn des Kochvorganges ein und lassen Sie die Haube auch nach dem Kochen noch einige Zeit in Betrieb. Eventuelle Dampfbesaugung an den umliegenden Küchenmöbeln können Sie am besten gleich nach dem Kochen trocken.
3. Überzähendes Wasser, ganz gleich wo in der Küche, sollten Sie immer selbst trocken wischen – auch wenn man es nicht gleich merkt, wie z. B. verschüttetes Wasser unter der Kaffeemaschine. Besonders wichtig ist dies vor allem dort, wo Arbeitsflächen aneinander anstoßen oder bei Übergängen, z. B. zur Rückwandverkleidung. Grund besteht die Gefahr der Aufwärtung.
4. Halten Sie Ihre Hände nicht auf der Arbeitsplatte oder auf anderen Möbelteilen abgestellt werden.
5. Wasserhahn, Kaffeemaschine oder Toaster sollten Sie besser nicht unter Hochdruck gießen. Denn Dampf schädigt durch die erhöhte Temperatur auf Dauer Ihre Möbel. Deshalb: Dampfstrahl immer sofort abwischen. Auch hier beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung des Geräteherstellers.
6. Schneiden Sie nie direkt auf Ihrer Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie immer ein Schneidebrett. Kratzer hindern Sie nicht. Es auch leicht gewechselt, da es an der Unterseite einen nicht glatten Rand hat.

**TIPP**

Schenken Sie Ihren Kunden beim Neukauf einer Küche eine Küchenfibel mit grundlegenden und hilfreichen Küchen-Pflegetipps.

**7 ZUM SELBERRICHTEN**

**Wie Sie Kleinigkeiten schnell selbst erledigen.**

Auch wenn Ihre neue Küche von Profis eingebaut wurde, kann es nach einer gewissen Zeit und hoher Beanspruchung vorkommen, dass die Schränke etwas schlaff hängen und sich deshalb nicht optimal schließen lassen.

Das Ausrichten der Schrankfront ist ganz einfach. Alle, was Sie dazu brauchen ist ein Schraubenzieher, ein breites Stück und eine Pinse. Fingerspitzengefühl.

**Schranktüren selbst justieren**

Grundsätzlich können Sie die Schranktüren in drei Richtungen verschieben und optional justieren. **Wichtig ist, dass die Türen zunächst möglichst gerade und parallel hängen.**

1. Die Türhöhe einstellen  
Zunächst sollten Sie die Höhenanordnung kontrollieren. Dazu die **untere und die obere Schraube des Schrankes etwas lockern**. Sie können die Tür leicht nach unten oder oben verschieben. Wenn die Höhe stimmt, ziehen Sie die Schrauben wieder an. Manche Schranktüren besitzen eine rechts unten stehende Einstellvorrichtung, um die Einwirkungen vorzunehmen. Dann müssen Sie die Montagearbeiten nicht lösen.
2. Türen seitwärts ausrichten  
Für die seitliche Ausrichtung der Schranktüren müssen Sie die **untere Schraube des Schrankes etwas lockern** und die obere Schraube beim Ausrichten der Schraube entfernt sich die Tür vom Schrank. Wird sie gewechselt, bewegt sich die Tür zum Schrank hin.
3. Tiefe einstellen  
Die „Tiefe“ beschreibt den Abstand zwischen dem Schranktopf und der Schranktür. Dieser Abstand sollte so gering wie möglich sein und dabei das maximale Schließmaß und Öffnungsmaß der Schranktür einhalten. **Dabei die hintere Schraube am Schrank leicht lockern** und die Tür leicht nach außen verschieben oder in den Schrank hinein drücken. Ist die Schranktür optimal ausgerichtet, einfach die entsprechenden Schrauben festziehen. In Optimalfall haben alle Schranktüren den gleichen Abstand zum Korpus.

**8 ZUSAMMENFASSUNG**

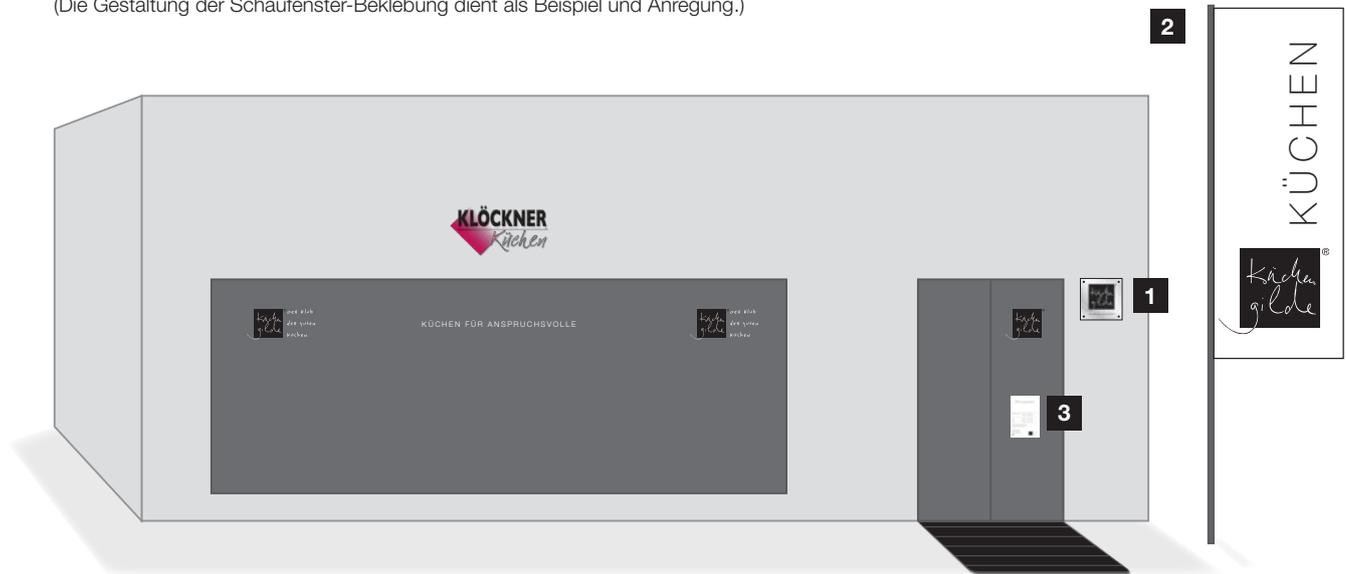
**Schubkästen selbst justieren.**

Schicht angeordnete Schubkästen in der Küche, in Schränken oder Kommoden sind ein Ärgernis. Denn wenn Schubkästen nicht sauber laufen, nicht richtig schließen oder sich verformen, führt das nicht nur unruhigen, als es fester auf Zeit und Nerven. Das Mitglücken bei der Jalousie ist allerdings bei vielen Modellen unterschiedlich. Es empfiehlt sich, deshalb vor dem Justieren ein Blick in die Anleitung, um Zeit beim Kochen nach den richtigen Details zu sparen. Die Einstellungs-Funktionen für die Schubkästen sind jedoch bei fast allen Modellen gleich und die Justieren selbst ist ebenfalls einfach.

1. Die Höhe der Schubkästen einstellen  
**In nach Schubkastenverstellung befinden sich die Verstellmöglichkeiten der Schubkästen Höhe von oder nach verstellen.** Die Justieren können Sie meist mit Hilfe eines Kreuzschlitzschraubenziehers vornehmen. Eine Spezial-Mechanik für die Schubkästen mit einer Drehbewegung bewegt sich bei den Schubkästen nach unten.
2. Die seitliche Ausrichtung einstellen  
Damit Schubkästen optimal mitgeführt werden können, nutzen Sie wieder die seitliche Einstellvorrichtung, um die Front mit einem Kreuzschraubenzieher mit wenigen Handgriffen nach vorne oder hinten zu verschieben. **Dabei müssen Sie unbedingt die Schrauben auf beiden Seiten gleichmäßig ziehen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.**
3. Die Schubkästen-Nägel einstellen  
Für den Fall, dass die Front einer Schubkastenfront 100%ig plan zu anderen Schrankfronten liegt, sind sich meist auch die Nägel an der Innenseite der Schubkästen ein wenig lockern. **In den meisten Fällen lässt sich das mittels des Drehmoments bewerkstelligen.** In Form der dazu die Innenseite der Schubkastenfront und lassen Sie durch einfaches Drehen nach rechts oder links die Schubkastenfront. Dazu benötigen Sie die Pinse und Spezial-Werkzeug.

**Außenbeschriftung**

Zur Ergänzung Ihrer Fassadengestaltung, damit auch hier die Wiedererkennbarkeit gewährleistet ist:  
 Nasenschild, Fahne und Öffnungszeitenaufkleber.  
 Im Werbemittelshop bestellbar.  
 (Die Gestaltung der Schaufenster-Beklebung dient als Beispiel und Anregung.)



- 1** Edelstahlschild, Maße 30 x 30 cm
- 2** Fahne, Maße: ca. 1,5 x 4 m
- 3** Öffnungszeitenaufkleber individuell, Maße: 21 x 29,7 cm

**Öffnungszeitenaufkleber**

Maße: 21 x 29,7 cm

## Öffnungszeiten

---

Mo, Mi, Do, Fr: 10:00 - 12:00 Uhr  
 14:00 - 18:00 Uhr

---

Di: 10:00 - 13:00 Uhr

---

Sa: 10:00 - 18:30 Uhr

---

Oder nach Vereinbarung.  
 Sprechen Sie uns an!

SCHULZ KÜCHEN  
 Inhaber: Max Schulz  
 Tel.: 06202 575140  
 www.schmitt-kuechen.de

### Hinweis-, Baustellen-, Gartenzaunschilder

Individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten bedruckt.  
Maße individuell.



#### ACHTUNG

Bitte beachten Sie die in Ihrer Gemeinde gültigen Vorschriften bezüglich der Außenwerbung. Auch wenn Sie z.B. das Schild auf Ihrem eigenen Grundstück anbringen, kann dies ab einer bestimmten Größe genehmigungspflichtig sein. Fragen Sie deshalb sicherheitshalber in Ihrer Gemeinde nach, bis zu welcher Größe das Schild genehmigungsfrei ist. Falls Sie ein Schild an einem fremden Grundstück anbringen möchten, müssen Sie vorher zusätzlich das schriftliche Einverständnis des Grundstückseigentümers einholen!

### Edelstahlschild

Maße: 30 cm x 30 cm



**Fahrzeugbeschriftung**

Individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten. Informieren Sie sich im Büro Berlin.  
(Die Gestaltung der Autobeschriftung ist beispielhaft und dient als Anregung.)



### Anhängerbeschriftung

Individuell mit Ihrem Firmenlogo und Ihren Kontaktdaten.  
(Die Gestaltung der Anhängerbeschriftung ist beispielhaft und dient als Anregung.)



#### TIPP

Nutzen Sie die Fläche Ihrer Fahrzeuge, um Werbung zu machen. Geparkte Anhänger prägen sich ins Gedächtnis ein.

### Nummernschildhalter

Individuell mit Ihren Kontaktdaten und Ihrer Webadresse.



**Küchengeschichten**

Diese Mailings erscheinen in Zeitungsform.  
Maße: 313 x 510 mm, Umfang: 4 Seiten

# küchengeschichten

DAS KÜCHENJOURNAL DER KÜCHENGILDE® - DER KLUB DER GUTEN KÜCHEN.



**EINE KÜCHE IST EINE KÜCHE?**

## Auf die Feinheiten kommt es an

Bei einer Küche ist es wie beim Kochen: Die Einzelheiten machen das große Ganze erst besonders. Die Wahl des richtigen Pfeffers beispielsweise kann einem Gericht das gewisse Etwas verschaffen. Und so machen auch die Details eine Küche erst individuell und perfekt für den Anwender.

**Grüner Pfeffer** und schwarzer Pfeffer besitzen unterschiedliche Pfefferarten, die schwarz dabei langsam gemahlen und dadurch sanfter und schwarz. Sein Aroma ist ausgeprägter als das von weißem Pfeffer und er wird vollwertiger, aber eben Bitter, da nicht geschält werden - dieser ist aber selten und wird meist durch die Bitteren des gewöhnlichen Pfefferbaums ersetzt. Weißer Pfeffer wird vollwertig gemahlen und geschält. Er ist die schärfste Variante.

Schwarzer Pfeffer ist bei uns in unterschiedlichen Sorten erhältlich: Malabar-Pfeffer ist vollmundig mit angenehmer Schärfe, ein Allround-Pfeffer, der zu allem passt.

**Tellichery-Pfeffer** hat ein warmes und nussiges Aroma mit intensiver Schärfe. Roter Karpfen-Pfeffer überreicht durch seine intensive und fruchtige Schärfe. Der Szechuanpfeffer, der eigentlich gar kein Pfeffergewächs ist, erscheint auf den ersten Blick blumig-frisch, auf den zweiten scharf und zährend. Er köhrt sich, Pfeffer geröstet zum jeweiligen Gericht zuzusetzen. So entsteht ein Geschmacksprofil mit dem gewissen Ehrgeiz.

Auch bei einer Küche lohnt es sich, genau über Details und Planungsdetails nachzudenken. Denn was auf den ersten Blick nebensächlich erscheint, wird einem im Lauf der Küchenphase immer mehr ins Herz wachsen. Sei es ein durchdachtes Lichtkonzept, ein ausgereiftes Schranksystem, eine gut organisierte Messerschublade oder eine Drehtür - eine Küche dient den ganz individuellen Vorlieben und Gewohnheiten ihres Besitzers. Wir von der Küchengilde können Sie mit unserer Erfahrung und unserem Wissen individuell beraten und viele augenöffnende Tipps geben. Damit schließlich alles entsteht ein Küchengesamtkonzept mit dem gewissen Etwas.

**Herbst 2017**

**Seite 2**  
Küchen-Trends

**Seite 3**  
Muss Ihre Arbeitsplatte hart im Nehmen sein?  
Küchen-Tipps  
Hausgeräte von AEG

**Seite 4**  
Die erste Küche muss kein Vermögen kosten  
Rezept:  
Apfelpannkuchen  
„Münchner im Himmel“  
Gewinnspiel:  
Kochbuch  
„Meine neubayerische Küche“

**Ihr Vorteil: Unser Handwerker Service Plus**

Sie wünschen sich den Küchen-Komplettservice aus einer Hand? Dann sind Sie im Küchenhaus Jürgens genau richtig. Unser Plus ist eine individuelle, intensive Beratung mit vielen attraktiven Ideen - ganz gleich, ob Sie einen zusätzlichen Essplatz, eine ganz neue Neuaufteilung, ausgefallene Detailslösungen oder einfach maximalen Stauraum wünschen.

Wir koordinieren bei Bedarf auch Handwerkerleistungen für Sie. Oder wir sorgen gerne für Empfehlungen aus. Wir stimmen Termine ab und schauen genau hin, damit am Ende alles bestens passt. Unsere Partner sind erstklassige Fachleute, auf die Sie sich verlassen können. Und das alles zu äußerst fairen Preisen. Garantiert!

**Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Beratungstermin.**

**Küchenhaus Jürgens**

Küchenhaus Jürgens GmbH  
Am Taubenfeld 47  
65123 Heßelberg  
www.kuechenhausjuergens.de  
Tel. 06221 / 834031

# küchengeschichten

DAS KÜCHENJOURNAL DER KÜCHENGILDE® - DER KLUB DER GUTEN KÜCHEN.



**SOUF DEPLANT IST HALB BEKONDT**

## über die FREUDE AN GUTER VORBEREITUNG

Das Leben besteht aus vielen kleinen Momenten, die Freude bereiten. Ein solches Moment ist die Freude an der Vorbereitung eines Gerichts. Die Freude an der Zubereitung eines Gerichts ist ein Moment, das Freude bereitet. Die Freude an der Zubereitung eines Gerichts ist ein Moment, das Freude bereitet.

**Herbst 2017**

**Seite 2**  
Küchen-Trends

**Seite 3**  
Niederdruckbacken  
Ein Bräutigam mit Funktion  
Küchen-Tipps  
Hausgeräte von NEFF

**Seite 4**  
Ein toller Bräutigam - Die perfekte gewählte Küche  
Rezept:  
Zitrus-Lachs mit Gurkensalat  
Omelette und EGGH-Käsebraten  
Gewinnspiel:  
Küchenbuch  
„Meine neubayerische Küche“  
oder sogar weniger!

**Ihr Vorteil: Unser Handwerker Service Plus**

Sie wünschen sich den Küchen-Komplettservice aus einer Hand? Dann sind Sie im Küchenhaus Jürgens genau richtig. Unser Plus ist eine individuelle, intensive Beratung mit vielen attraktiven Ideen - ganz gleich, ob Sie einen zusätzlichen Essplatz, eine ganz neue Neuaufteilung, ausgefallene Detailslösungen oder einfach maximalen Stauraum wünschen.

Wir koordinieren bei Bedarf auch Handwerkerleistungen für Sie. Oder wir sorgen gerne für Empfehlungen aus. Wir stimmen Termine ab und schauen genau hin, damit am Ende alles bestens passt. Unsere Partner sind erstklassige Fachleute, auf die Sie sich verlassen können. Und das alles zu äußerst fairen Preisen. Garantiert!

**Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Beratungstermin.**

**GERDUM KÖCHEN**

Gerhardum Köchen GmbH  
Ludwig-Pal-Straße 10  
50709 Saarlouis  
www.gerdum-koechen.de  
Telefon: 06831 518831

# küchengeschichten

DAS KÜCHENJOURNAL DER KÜCHENGILDE® - DER KLUB DER GUTEN KÜCHEN.



**GENUSS UND LEBENSFREUDE**

## Alte rezepte für ein neues Lebensgefühl

Alte Rezepte sind oft die besten. Sie bringen uns zurück zu den Wurzeln unserer Kultur und geben uns ein Gefühl der Zugehörigkeit. Alte Rezepte sind oft die besten. Sie bringen uns zurück zu den Wurzeln unserer Kultur und geben uns ein Gefühl der Zugehörigkeit.

**Herbst 2018**

**Seite 2**  
Küchen-Trends

**Seite 3**  
Kochfeld und Dunstabzug im Ström - so kocht man heute  
Küchen-Tipps  
Hausgeräte von NEFF

**Seite 4**  
Farben geben in modernen Küchen den Ton an  
Rezept:  
„Gemüse-Eis-Roll“ mit „Häutchen“  
Gewinnspiel:  
Kochbuch  
„Meine neubayerische Küche“  
oder sogar weniger!

**Ihr Vorteil: Unser Handwerker Service Plus**

Sie wünschen sich den Küchen-Komplettservice aus einer Hand? Dann sind Sie im Küchenhaus Jürgens genau richtig. Unser Plus ist eine individuelle, intensive Beratung mit vielen attraktiven Ideen - ganz gleich, ob Sie einen zusätzlichen Essplatz, eine ganz neue Neuaufteilung, ausgefallene Detailslösungen oder einfach maximalen Stauraum wünschen.

Wir koordinieren bei Bedarf auch Handwerkerleistungen für Sie. Oder wir sorgen gerne für Empfehlungen aus. Wir stimmen Termine ab und schauen genau hin, damit am Ende alles bestens passt. Unsere Partner sind erstklassige Fachleute, auf die Sie sich verlassen können. Und das alles zu äußerst fairen Preisen. Garantiert!

**Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Beratungstermin.**

**KÜCHENHAUS JÜRGENS PREIS**

Küchenhaus Jürgens Preis GmbH  
J.B. Stegweg 12  
65234 Heßelberg  
www.kuechenhaus-preis.de  
Tel. 0 62 21 83 40 10 10

Kücheneleganz – mit weißen Einbaugeräten



Weiße Küchenschränke passen immer noch zu den beliebtesten Frontartefakten. Doch Weiß ist nicht gleich Weiß, sondern in vielen Nuancen möglich. Wie dieses Beispiel einer in matt abgeblauten, hellen Grautönen gehaltenen Küche zeigt. Das elegant ornamentale Dekorationskonzept kommt auf den grauen Fronten der Hochschrank-Einheiten besonders gut zur Geltung. Im zarten Kontrast dazu wirken die Fronten in hellem Pils-Montana-Nachbildung. Sie machen sich gut auf dem feinschraffierten, hochschraffierten und vertieften Kalk-Galaxie-Kontrast.

Baum-relevanten Kozebereich trifft sich das Badelänge der Fronten wieder wunderschön mit der Qualität bei der Kopfleuchte. Kaum erkennbar verleiht sich das weiße Casaroküchlein darunter mit der nur 16 mm dicken Breiten-Abdeckung. Praktische Auszüge und Stauraum für Ihre Sachen in versetzt positionierten Unterschränke zur Verfügung.

Die weiße Schwebtisch darüber zeigt nicht nur Platz, sondern ist auch eine sehr elegante Lösung für den Zutritt zum Hauptschlafraum. Der wohnliche Charakter dieser Küchengestaltung wird durch die ornamentale Tapete noch unterstrichen. Die eleganten Wandfliesen sind zurückhaltend in Blau-Grün-Grün-Grün.



Ergonomie und Wohnlichkeit mal puristisch!

Die Farbwelt aus Aqua-Beige, Grau und groben Holzstrukturen verleiht dieser Küche einen stilvollen Mix aus rustikalem Charme und Industrial Chic. Die wandbündige Kücheneinheit setzt auf ergonomische Form und Zusammenbau. Beim Kochen ist der Kopfstand der Arbeitsfläche. Dadurch ist das Köcheln um 15 cm abgesenkt. Die boden-Auszüge behelfen gegen unbequeme Haltungen. Die Fronten mit eleganten Rillengestaltung sind aus dunkelgrauer Beton-Nachbildung. Echtes Beton wirkt schwer und bei weitem nicht so pflegeleicht.

Die oben Unterstrichlinie links und rechts ist der Farbton des Betons ein helles Grau. Darüber dringt es unten schone. Die Schrankfronten stehen sich gelblich per Tipp-on. Auch die Backofen ist in ergonomischer Höhe in bei beiden der Höhe der unteren. Solche Konzepte – auch die sogenannten Loadboards – ziehen zu den neuen Möbeln in der Küche. Individuellen Ideen diesen wohnlichen Küchenstil, zu dem auch die versetzt angeordneten Küchenelemente beitragen.

**TIPP** Bestellen Sie bei jeder Aktion von den Küchengeschichten eine höhere Auflage zum Verteilen oder zum Auslegen bei Partnerfirmen mit. Viele Kollegen nutzen diese Möglichkeit, um:

- mehr potenzielle Kunden zu erreichen
- Präsenz zu zeigen und so in Kundenkreisen im Gespräch zu bleiben

Mit dem Franke Box Center sind alle Küchenhelfer immer griffbereit

Spüle und Küchenzubehör als formschöne Einheit



Das Zubehör des neuen Franke Box Center basiert aus Abtropfboden, Messerblock, Schneidbrett und Geschirrtropfhalter. Für die Spülenoberfläche lassen sich auch nur die Küchenhelfer aus dem letzten Block anordnen, die jeweils benötigt werden. Also andere Küchenzubehör bleibt hygienisch und unversehrt in der Abdeckung verstaubt. Foto: Franke GmbH

Unter dem Leitpruch „Organisation perlickert“ präsentiert Franke im Rahmen der Küchenevents 2018 das neue Franke Box Center. Dabei handelt es sich um ein innovatives Ordnungssystem, das Spüle und Küchenzubehör zu einer kompakten, formschönen Einheit verbindet. Das Besondere daran: Die wichtigsten Küchenhelfer, die für die Zubereitung von Speisen benötigt werden, sind direkt an der Spüle immer griffbereit.

In einer gut organisierten Küche sind alle Handgriffe. Dabei gibt die Franke, je besser die Küchenelemente aufeinander abgestimmt sind, desto reibungsloser gelingen die täglichen Abläufe. Je mehr Komfort Sie bieten, desto angenehmer ist die Küchenarbeit. Das neue Franke Box Center greift diese Philosophie auf und verbindet sie im Bereich der Spüle. So sind die wichtigsten Küchen-Accessories, die zur Zubereitung von Speisen benötigt werden, direkt an der Spüle immer griffbereit.

Mit einer geräumten Bohle von 860 mm ist das Franke Box Center eine äußerst kompakte Lösung. Sie passt in jeden Nischen 90 cm breiter Mittelraum und kann problemlos auch in rechtwinkligen Einbaueinheiten.

Der Aufbau des Franke Box Center ist gut durchdacht. Neben der großen Arbeitsfläche befindet sich ein zweites, schmaleres Becken mit einer Abdeckung. Im sogenannten Nach-Modus, wenn also im Box Center keine Küchenelemente sichtbar sind, ist das Zubehör – bestehend aus Abtropfboden, Messerblock, Schneidbrett und Geschirrtropfhalter – platzsparend im kleineren Becken der Spüle stapelbar undgriffbereit. Im Top-Modus lässt sich nur die Küchenhelfer entnehmen, die gerade zur Speisenzubereitung benötigt werden. Damit erhält der Nutzer auch vorabgehend die Möglichkeit, über den großen Becken eine Arbeitsfläche mit Schneidbrett und Abtropfboden zu schaffen, das Handzuberheben wie im Handumdrehen zu einer zusätzlichen Arbeitsfläche umfunktioniert.

Das Franke Box Center ist für alle diejenigen die perfekte Lösung, die neugierig auf Arbeitsfläche in der Küche zu schaffen wissen – von der Vorbereitung über den Kochvorgang bis hin zur Reinigung. Und wenn man nicht kocht, so alles sicher, hygienisch und unversehrt aufbewahrt. Dazu übersteigt die Neuart durch ihr fortschrittliche Design die des Gestalt, das die Küchenspüle auch optisch aufweist. Das zeigt sich beispielsweise an der perfekt abgerundeten Becken- und Becken-Abdeckung.

KÜCHENTIPPS

Reinigung muss sein. So pflegen Sie Ihre Küchenspüle



In jeder Küche ist die Spüle der mit Abstand am häufigsten genutzte Arbeitsbereich. Doch die Spüle ist nicht nur der Ort, an dem Wasser und Abwasser fließen, sondern auch der Ort, an dem wir unsere Hände waschen und unsere Lebensmittel zubereiten. Um die Spüle in einem optimalen Zustand zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung unerlässlich.

Die Spüle sollte täglich mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Einmal pro Woche sollte eine tiefere Reinigung durchgeführt werden. Hierbei ist es wichtig, die Spüle gründlich abzusaugen und mit klarem Wasser nachzuwaschen. Einmal pro Woche sollte die Spüle auch mit einem Desinfektionsmittel behandelt werden, um Bakterien zu entfernen.

Ein weiterer wichtiger Tipp ist es, die Spüle nicht mit scharfen Gegenständen zu überladen. Dies kann zu Beschädigungen der Spüle führen. Auch das Verschütten von heißen Flüssigkeiten sollte vermieden werden, da dies zu Verformungen der Spüle führen kann.

Ein regelmäßiges Nachschäufeln des Abfalls ist ebenfalls wichtig, um die Spüle in einem optimalen Zustand zu halten. Einmal pro Woche sollte der Abfall in den Mülleimer geleert werden. Dies hilft, Gerüche zu vermeiden und die Spüle in einem optimalen Zustand zu halten.

KOCHEN VERBINDET

4 | KÜCHENGESCHICHTEN

Ein echter Hingucker – Die moderne weiße Küche

**RECIPT: OFFENE LASAGNE mit Gemüseaguio, Taggine-Chiken und Bohnensauce**

**Zutaten für 4 Personen:**

- 1 kg Hähnchenfleisch
- 1 kg Tomaten
- 1 kg Bohnen
- 1 kg Gemüseaguio
- 1 kg Taggine
- 1 kg Chiken
- 1 kg Sauce
- 1 kg Käse
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardamom
- 1 kg Muskat
- 1 kg Nelken
- 1 kg Pfeffer
- 1 kg Salz
- 1 kg Öl
- 1 kg Wasser
- 1 kg Essig
- 1 kg Honig
- 1 kg Zucker
- 1 kg Mehl
- 1 kg Backpulver
- 1 kg Soda
- 1 kg Vanille
- 1 kg Zimt
- 1 kg Kardam

**Anzeigenvorlagen**

Beispiele für die Gestaltung von Anzeigenmotiven zu verschiedenen Themen.



KÜCHEN FÜR ANSPRUCHSVOLLE



*Küche*® der Klub  
*gilde* der guten  
Kochen kochen

Fragen Sie uns, wenn Sie eine Idee für Ihre neue Küche haben – oder eine brauchen! Wir planen und realisieren Ihre persönliche Küche.

Milchstraße 18  
76761 Glücksstadt  
Tel.: 07270/740407  
info@schulz-kuechen.de  
[www.schulz-kuechen.de](http://www.schulz-kuechen.de)

**SCHULZ  
KÜCHEN**

**GESUCHT:  
FREUNDLICHE  
MITARBEITER**



*Küche*® der Klub  
*gilde* der guten  
Kochen kochen

Sie hätten Freude daran, uns für einige Stunden in der Woche zu unterstützen? Dann melden Sie sich in unserem Geschäft, schreiben uns eine E-Mail oder rufen uns an.

Milchstr. 18, 76761 Glücksstadt  
Tel.: 07270/740407  
info@schulz-kuechen.de  
[www.schulz-kuechen.de](http://www.schulz-kuechen.de)

**SCHULZ  
KÜCHEN**

**SCHAU-  
SONNTAG  
XX.XX.XX**



*Küche*® der Klub  
*gilde* der guten  
Kochen kochen

Milchstraße 1  
93345 Glücksstadt  
Tel: 09448 / 920950  
[www.schulz-kuechen.de](http://www.schulz-kuechen.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Mo-Fr 08:00 - 18:00  
Samstag 08:00 - 13:00

**SCHULZ  
KÜCHEN**

### Bockständerplakat

Nutzen Sie für Ihre Werbung z.B. auch ein Bockständerplakat vor Ihrem Geschäft.



### Facebook

Platzieren Sie Ihre Anzeigen auch auf Facebook.



# ANSPRECHPARTNER

---

## Verkaufsförderung Online



**Pamela Kretek**  
Tel.: 030 2934709-32  
pam.kretek@gedk.de



**Maximilian Kares**  
Tel.: 030 29 34 709-58  
maximilian.kares@gedk.de



**Manuela Schiller**  
Tel.: 030-29 34 709-23  
manuela.schiller@gedk.de



**Sonia Hafner**  
Tel.: 030-29 34 709-30  
sonia.hafner@gedk.de

---

## Onlinemarketing



**Heike Blankenhorn**  
Tel.: 030 29 34 70 9-56  
heike.blankenhorn@gedk.de



**Matthias Schmitt**  
Tel.: 030 2934709-295  
matthias.schmitt@gedk.de



**Caroline Timm**  
Tel.: 030 2934709-296  
caroline.timm@gedk.de



**Monika Lamping**  
Tel.: 030 2934709-72  
monika.lamping@gedk.de