

Presseinformation

Neues Studio-Konzept bei Küche&Co: Der PlanRaum

Hamburg, 05. September 2023 – 120m² Konzept, Smart Discount oder klassisches Studio auf mehr als 250m²: Küche&Co bietet ein breites Spektrum an Studio-Konzepten, das sowohl für Endkunden als auch für die Franchisepartner permanent geprüft und weiterentwickelt wird. Ab sofort kommt ein weiteres Studio-Konzept speziell für Neustarter ins Portfolio des Hamburger Franchisesystems. Im Herbst eröffnet der erste Küche&Co PlanRaum unter der Leitung von Johannes Mogdans in Schwedt. Markus Tkocz, Leiter Expansion von Küche&Co, erklärt, was es mit dem neuen Konzept auf sich hat.

Küche&Co geht mit der Zeit

„Neben einer umfangreichen Beratung und Begleitung unter dem Motto ‚selbstständig, aber nicht allein‘, passen wir unser Portfolio regelmäßig an, um den aktuellen Marktgegebenheiten gerecht zu werden. Dabei haben wir nicht nur die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für Neustarter, sondern natürlich auch die Kundenbedürfnisse im Blick“, erklärt Markus Tkocz. Schon mit dem 120m² Konzept war Küche&Co Vorreiter in der Branche. Ein solches Konzept auf vergleichsweise kleinem Raum wird auch mit Blick auf steigende Kosten wie Mieten, Energie, etc. immer wichtiger. Durch die geringere Größe und kleinere Anfangsinvestitionen ist es nicht nur möglich, in preisintensiveren Umgebungen zu eröffnen. Sondern auch die laufenden Betriebskosten sind hier natürlich deutlich geringer als auf großen Flächen. „Mit dem PlanRaum gehen wir nun noch einen Schritt weiter“, erklärt Markus Tkocz. Der PlanRaum ist ein Planungsstudio auf einer kleinen Fläche ab 50m². Jeder PlanRaum verfügt über mindestens eine Musterküche und eine Musterecke, die den Kunden Inspiration bei der Planung ihrer Traumküche bieten. Ergänzt wird die Fläche mit Virtual Reality (VR). So kann trotz kleinem Raum die große Vielfalt der Markenküchen und -geräte aus dem Küche&Co Portfolio gezeigt werden. Ein weiterer Vorteil: Der Kunde kann seine geplante Küche bereits vor Einbau erleben und prüfen, ob Laufwege, Höhen und Schränken mit den eigenen Bedürfnissen und Gewohnheiten übereinstimmen.

Selbstständig ohne hohe Investitionskosten

„Die kleinere Fläche bietet sehr gute Voraussetzungen für den Start in die Selbstständigkeit“, betont Markus Tkocz. „Weniger benötigte Fläche bedeutet logischerweise niedrigere Kosten und weniger Personalbedarf. Zudem haben wir sehr gute Finanzierungsmöglichkeiten – hier unterstützen wir unsere Neustarter bei der Beantragung von Geldern und Bankgesprächen, um ihnen einen idealen Start zu ermöglichen.“ So besteht beim PlanRaum die Möglichkeit, dass das Studio zunächst komplett ohne weitere Mitarbeiter auskommt und vom Studioinhaber alleine bewirtschaftet werden kann. Der Fokus im PlanRaum liegt in der individuellen Beratung durch den Küchenexperten, der sich hier mit aller Unterstützung des Franchisesystems Küche&Co voll auf die Beratung und den Verkauf konzentrieren kann. Ein weiterer Vorteil für den Kunden: Die Beratung kann durch flexible VR-Technologie auch in den eigenen 4 Wänden stattfinden. So hat der Küchenfachmann vielleicht noch einen Rat, der ihm bspw. aufgrund des Grundrisses auffällt, was bei einer Beratung im Studio nicht immer der Fall sein kann.

PlanRaum: Klein, aber oho

Während der Corona-Pandemie wurde bereits ein Prototyp des PlanRaums entwickelt und in Hannover-Sehnde eröffnet. Hier mussten Möglichkeiten geschaffen werden, wie man auch auf kleinem Raum eine exzellente Küchenberatung schaffen kann. „Dieser außergewöhnliche Weg einer Studio-Gründung wurde nicht nur im Rahmen der Deutschen Franchise Awards ausgezeichnet. Vor allem ist auch innerhalb von knapp zwei Jahren aus dem kleinen Stützpunkt ein 120m² Studio im benachbarten Lehrte entstanden“, erzählt Markus Tkocz. „Das

ist auch das Ziel, das wir mit dem PlanRaum verfolgen: Der PlanRaum Inhaber kann sich in kurzer Zeit am Markt etablieren und alle Voraussetzungen schaffen, um sich in ein 120m² Studio zu entwickeln.“

Küche&Co steht seinen Partnern mit dem 360°-Konzept von Beginn an zur Seite: Von der Finanzplanung über die Standortsuche bis zur Betreuung und Zuführung von Kunden im laufenden Betrieb. Und gemäß dem Motto „Stillstand ist Rückschritt“ entwickelt Küche&Co darüber hinaus immer wieder neue Konzepte, die auf veränderte Rahmenbedingungen am Markt angepasst sind.

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.franchise.kueche-co.de
www.kuecheco.at
www.facebook.com/kuecheundco
www.instagram.com/kuecheundco
www.pinterest.com/kuecheundco
www.twitter.com/kuecheundco
www.youtube.com/user/KuecheUndCow

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg
Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de
Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de

Pressekontakt ab 1. Oktober 2023:

Romana Bütchorn, Leitung Marketing, Kooperationen und PR bei Küche&Co
presse@kueche-co.de