

Presseinformation

Küche&Co Franchisetag 2024: Trendumkehr schaffen mit herausragendem Service, gemeinsamem Engagement und begeisterten Kunden

Hamburg, 26. November 2024 – „Das aktuelle Umfeld ist weiterhin herausfordernd, aber wir sehen in unseren Zahlen erste Signale für ein Trendumkehr. Insgesamt liegen unsere Auftragsvolumina über dem Vorjahr“, sagt Niels Jacobsen, Geschäftsführer von Küche&Co im Rahmen des alljährlichen Franchisetages in Hamburg. „Kunden werden weiterhin genau überlegen, wofür sie ihr Geld ausgeben. Umso wichtiger ist es, gemeinsam Kunden zu begeistern und mehr Interessenten zu glücklichen Kunden zu machen. Effektives Marketing und gute Wandlungsquoten sind wichtige Bausteine“, ergänzt Geschäftsführer André Pape. Gemeinsam und mit hohem Engagement könne man die Trendumkehr schaffen.

„Der Markt ist weiter stark umkämpft. Aber unser gemeinsamer Weg, uns mit Küche&Co nicht an Rabatt-Schlachten zu beteiligen und die Stärken unserer Fachhändler in den Fokus unserer Kommunikation zu stellen, ist richtig und wichtig“, so Pape weiter. „Fachhändler haben in vielerlei Hinsicht besser abgeschnitten als der Markt-Durchschnitt. Aber auch hier gibt es Gruppen und einzelne Studios mit Problemen“, weiß Niels Jacobsen. Umso wichtiger sei es, dass Franchisepartner von Küche&Co die umfangreichen Beratungsleistungen nutzen, beispielsweise um Liquidität zu sichern. André Pape appelliert: „Nutzt diese Leistungen und bindet die Kolleginnen und Kollegen ein. Wir sind mit allen Teams da, um zu unterstützen. Und das sehr individuell und persönlich – im Grunde "Anti-Franchise".“

Effizienz-Steigerung, Automatisierung von Prozessen und neue Schulungs-Angebote waren Hauptthemen der Tagung. Der hocheffiziente Einsatz von Marketing-Budgets zur Lead-Generierung und Steigerung der Sichtbarkeit wird unter anderem durch das stetige Optimieren, Hinterfragen und Testen neuer Kanäle sichergestellt. „Eine übergreifende TV-Kampagne klingt zwar sexy, ist aber als Werbung für unsere lokalen Fachhändler nicht zielführend. Stattdessen müssen wir mit passenden Botschaften dort lokal unterwegs sein, wo wir den Kunden bestmöglich erreichen. Sowohl digital als auch klassisch vor Ort“, so André Pape. Gerade das Marketing-Umfeld verändere sich rasant. „Auch hier ist eine individuelle Betrachtung einzelner Regionen und Standorte wichtig. Wir sind gut aufgestellt, um Änderungen und Wellenbewegungen proaktiv zu begegnen.“

Persönlicher Einsatz, Motivation und mutiges Handeln als Unternehmer waren schließlich auch Themen eines Gastbeitrags von Holger Stanislawski. Der ehemalige Fußballspieler und -trainer gab Einblicke in seine Erfahrungen als Geschäftsführer eines Hamburger Rewe-Centers und aus seiner Zeit im Profi-Fußball.

Im Anschluss an die Tagung ging es weiter zum Feldstraßenbunker auf St. Pauli. Nach einer kurzen Führung über den im Sommer neu eröffneten Bergpfad mit Blick auf Stanislawskis Fußball-Heimat, das Millerntor-Stadion, und die Kulisse des Hamburger Dom, folgte eine Küchenparty im Restaurant „La Sala“. Denn an Stelle der traditionellen Gala setze das Team von Küche&Co in diesem Jahr auch bei den Abendevents auf eine lockere Atmosphäre und viel Raum für Austausch – getreu dem Motto „Gemeinsam begeistern – gemeinsam Zukunft gestalten“.

Die Verleihung der Küche&Co Oscars fand bereits am Freitagabend statt. Dabei wurde erstmals ein Oscar für das Lebenswerk verliehen. Christine Rehfeld, Inhaberin von Küche&Co Weilheim, wird ihr Studio zum 1. Januar 2025 nach 20 Jahren an ihren Nachfolger übergeben. André Pape in seiner Laudatio: „Christine hat nicht nur ihr eigenes Studio permanent weiterentwickelt – sondern auch viele Impulse gegeben, um gemeinsam das Küche&Co

System voranzubringen. Kundenzufriedenheit und Service standen bei ihr immer an erster Stelle. Wir bedanken uns ganz herzlich für die vergangenen 20 Jahre.“

Zudem wurde am Samstag erstmals der Küche&Co Kreativ Award verliehen. Im Rahmen einer Marketing-Kampagne wurden 22 verschiedene Küchenplanungen gezeigt, aus denen Nutzer online ihre Favoriten wählen konnten. Über 7.000 Abstimmungen und hohe Reichweiten zeigen, dass echte Bilder und Planungen ankommen. Der Community Award 2024 ging an Küche&Co Pforzheim sowie Küche&Co Chemnitz, die in den Abstimmungen fast gleichauf lagen. Zudem wurden Jury Awards an Küche&Co Wattens sowie Küche&Co Oldenburg verliehen.

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.kueche-co.de

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Romana Bütchorn, Leitung Marketing, Kooperationen und PR bei Küche&Co

+49(0)40 6461 4545

presse@kueche-co.de