

Burnout.kitchen

Zieht durchweg positive Messebilanz

Freitag, 02.10.2020

Im Rahmen der Küchenmeile A30 präsentierte sich Burnout.kitchen in diesem Jahr auf einer eigenen Hausmesse am neuen Produktionsstandort in Bissendorf. „Natürlich waren wir uns bewusst, dass wir in Zeiten von Corona mit unserer Hausmesse ein hohes Risiko gegangen sind – aber es hat sich mehr als gelohnt“, sagen Daniel Joachimmeyer und Thomas Pabst, Geschäftsführer von Burnout.kitchen. Während anderswo viele Messen der Outdoor- und Küchenbranche abgesagt wurden, stand für die beiden schnell fest: „Wir wollen unsere Kunden das haptische Erlebnis bieten, unsere Küchen und Neuigkeiten anschauen und anfassen zu können.“

Dass sich dies durch eine virtuelle Messe nicht ersetzen lässt, zeigt die Bilanz nach der ersten Hausmesse, bei dem auch Napoleon, Monolith, Wesco, Spartherm und Caso ihre Neuigkeiten präsentierten. „Wir konnten hier weit mehr als 1.000 Fachbesucher begrüßen, die sich sehr viel Zeit genommen haben, um sich in Ruhe umzuschauen. Und wir dürfen wohl behaupten, dass die meisten sehr überrascht waren, was sie hier erwartet hat“, so Joachimmeyer.

Fünf ganz unterschiedliche Burnout-Küchen wurden in exklusiven Kojen präsentiert, die natürlich auch die Messe-Neuigkeiten beinhalteten. Der Kunde kann jetzt bei der Rahmenfarbe zwischen Edelstahl gebrüstet und Edelstahl black wählen, die Spüle kommt nun vom Markenhersteller Franke und die Sitzbank verfügt nun auch über eine zusätzliche Rückenstütze. Eine absolutes Highlight für die Fachhändler sei sicherlich die Vorstellung des neuen Konfigurators gewesen. Nun kann das gesamte Burnout.kitchen-Programm virtuell konfiguriert werden. „Nicht nur unsere Händler, sondern auch die Endkunden haben nun die Möglichkeit, sich ihre ganz persönliche Burnout.kitchen zusammenzustellen“, freuen sich Pabst und Joachimmeyer. Über Händler-Codes und Händler-Loggins gelingt die perfekte Einbindung der Burnout.kitchen-Händler in das System. „Wir gehen fest davon aus, dass wir unseren Händlern so einen sehr gute Planungssoftware bieten, die mit unserem System gekoppelt ist und viele bisherigen Zwischenschritte entfallen lässt“, so Pabst.

„Wir wissen schon jetzt, dass wir dieses Konzept im kommenden Jahr fortsetzen werden. Die Händlerresonanz war so positiv, dass diese Entscheidung schon jetzt gefallen ist“, so Joachimmeyer, der auch den Zeitpunkt für perfekt hält: „Als Mitglied der Küchenmeile A30 konnten wir beachtlich viele Küchenstudios bei uns begrüßen, die alle interessiert daran sind, ihr eigenes Portfolio um den Bereich Outdoor zu erweitern.“ Gleichzeitig sind die Händler, die nicht kommen konnte, herzlich einlädt, dies nachzuholen. „Wir belassen unsere Ausstellung, so wie sie ist, um hier Interessierten die ganze Palette unsere Produkte auch über ganze Jahr hinweg präsentieren zu können“, sagt ein rundum zufriedener Daniel Joachimmeyer nach der Hausmesse.

Zieht durchweg positive Messebilanz

Links

- [Burnout.kitchen](#)