

Die Mitarbeiter **Ismail Günaydin** und **Sebastian Schork** mit Geschäftsführer **Bernhard Schwabe**

Eingespieltes Team:
Attila Liptak und **Martin Kurth**

Küchen(t)räume

Das **Küchenhaus Krömmelbein** gilt als feste Größe in Frankfurt, wenn es um fachkundige Beratung, individuelle Planung und maßgeschneiderte Lösungen für die eigene Traumküche geht. Sein **25-jähriges Jubiläum** feiert das Studio unter neuer Leitung: Seit Januar 2017 lenkt **Bernhard Schwabe** als Geschäftsführer die Geschicke des Küchenhauses. Seinen Kunden bieten er und seine Mitarbeiter umfassenden und erstklassigen Service aus einer Hand.

Die Küche ist längst mehr als der Ort, an dem nur gekocht wird – hier kommen Freunde und Familie zusammen; sie ist Wohlfühloase und Lebensmittelpunkt zugleich. Darum, dass sie diesen hohen Ansprüchen auch gerecht wird, kümmern sich die Mitarbeiter im Küchenhaus Krömmelbein mit Herzblut. Wer bereits konkrete Vorstellungen von der Küche des Begehrens hat, aber auch wer sich noch auf der Suche nach Inspiration befindet, ist hier bestens aufgehoben. Das junge und dynamische Team um Geschäftsführer Bernhard Schwabe sorgt mit kompetenter Beratung und innovativen Ideen für die Verwirklichung des eigenen Küchentraums. Vor einem Jahr übernahm Schwabe das Küchenhaus der Familie Krömmelbein: „Ich hatte schon immer eine Leidenschaft für Küchen – und ich bin Verkäufer durch und durch“, erklärt er. „Ich möchte jeden Kunden, der unser Haus betritt, glücklich machen.“

Exklusives Angebot

Wer sich für einen Besuch im Küchenhaus Krömmelbein in der Ginnheimer Straße entscheidet, den erwartet ein 200 Quadratmeter großer, moderner Showroom. Ob nun eher ein rustikaler Landhausstil oder eine puristische Formgebung der Einrichtung bevorzugt wird – die Ausstellung bietet Lösungen und Ideen für jeden Geschmack. Präsentiert werden Musterküchen der Marken Leicht, Zeyko und Nobilia; überdies bereichern Produkte von Herstellern wie

Miele, Gaggenau, Neff oder Lacanche das Angebot. „Als exklusiver Vertriebspartner in Frankfurt werden wir unseren Kunden außerdem schon bald mit dem Dialoggarer von Miele ein revolutionäres Küchengerät anbieten können“, verrät Schwabe. Von der fortschrittlichen Technik des Geräts, das dank elektromagnetischer Wellen selbst Fisch in einem Eisblock garen lässt, können sich Besucher dann im Rahmen eines Kundenevents im Küchenhaus selbst überzeugen.

Seinen Kunden erstklassigen Service aus einer Hand gewährleisten zu können, steht für Schwabe an erster Stelle. So werden von der fachlichen Beratung über die Planung durch Zeichnungen und 3D-Visualisierungen bis hin zu Lieferung und Einbau der maßgeschneiderten Küche alle Schritte vom

versierten Team des Hauses übernommen. Kompetenz, Erfahrung aber auch Kreativität zeichnet die Beratung im Kü-

chenhaus Krömmelbein aus: „Selbst ungewöhnliche Küchenlösungen oder extravagante Wünsche stellen für uns kein Problem dar. Wir sehen immer das große Ganze – über die Arbeitsfläche hinaus“, so der Geschäftsführer. „Wir sind in unserer Arbeit ebenso individuell wie unsere Kunden.“

Im Zuge der Planung wird immer offen kommuniziert. Eine Transparenz, die langjährige Kunden des Küchenhauses ebenso schätzen wie die Gewissheit, dass sie auch nach einem Kauf bei etwaigen Reparaturen oder Ausbesserungen jederzeit auf die Unterstützung und Hilfe der Studio-Mitarbeiter zählen können. Wer auf der Suche nach einem Ersatzteil oder aber nach Fachpersonal aus gewerkübergreifenden Bereichen ist, wird hier ebenso willkommen heißen und betreut wie derjenige, der eine komplett neue Küche sein Eigen nennen möchte, betont Schwabe: „Ob simple oder extravagante Wünsche: Wir behandeln jeden Kunden gleich. Bei uns steht der Servicegedanke immer an erster Stelle.“



Faszinierende Technik:
Gegarter Fisch im Eisblock mit dem revolutionären **Dialoggarer** von Miele

