

Mit Innovationen der Krise trotzen

„Aufgrund der Corona-Situation müssen wir unsere Möbelabteilung seit dem 18. März geschlossen lassen“, erklärt Andreas Herzer, Geschäftsführer von Möbel und Küchen Herzer in St. Ingbert. Telefonisch ist das Unternehmen jedoch weiter zu erreichen – und per Internet ist auch eine persönliche Beratung möglich.

Aus Krisen kann man gestärkt hervorgehen. Das beweist das Familienunternehmen Möbel und Küchen Herzer derzeit eindrucksvoll. Denn quasi von einem auf den anderen Tag sah man dort die Notwendigkeit, die Möbelabteilung wegen der Corona-Pandemie zu schließen. Geschäftsführer Andreas Herzer nutzte jedoch die Gunst der Stunde und setzte ein Projekt um, das ihm schon länger



Hochwertige Geräte von Bora eignen sich hervorragend für das perfekte Küchen-Feeling.
Foto: Bora

vorschwebte: eine sehr gut funktionierende Online-Planung. „Dabei setzen Sie sich ganz einfach mit uns in Verbindung“, erklärt er, „wir schicken Ihnen einen Link und Sie sehen direkt unseren Berater oder unsere Beraterin.“

Durch die Software können Berater und Kunde direkt und ohne Zeitverzögerung visuell miteinander kommunizieren, parallel dazu am Telefon oder per Internettelefonie miteinander sprechen. Der Kunde sieht dabei sozusagen den PC-Arbeitsbereich des Beraters – als wäre man direkt vor Ort. So können Fragen und Planungswünsche auf dem Weg zur Traumküche oder zur neuen Wohnwelt direkt bearbeitet und umgesetzt werden. Andreas Herzer ist es dabei wich-

tig zu erklären, dass bei dem virtuellen Vorgang keinerlei Daten erhoben oder gespeichert werden. Das Ganze dient zudem dem Umweltschutz, da gerade bei kurzen Nachfragen oder einer schnellen Abklärung eines Details so manche Autofahrt eingespart werden kann.

Was sich für die eigene Küche immer eignet, sind hochwertige Geräte von Bora. „Das österreichische Unternehmen hat eine revolutionäre Alternative für herkömmliche Dunstabzugshauben geschaffen“, erklärt Andreas Herzer. Mit den innovativen Kochfeldabzügen werden Kochdünste und -gerüche dort abgesaugt, wo sie entstehen, nämlich direkt am Kochfeld neben den Pfannen und

Töpfen. Dadurch können die Fett- und Geruchspartikel gar nicht erst nach oben steigen und sich im gesamten Raum verteilen. „Mit den Kochfeldabzügen von Bora kochen Sie wie an der frischen Luft“, schwärmt der Geschäftsführer. Nach der Wiedereröffnung kann man dieses einzigartige System in den Herzer-Räumen gerne live testen. „Wir freuen uns schon darauf, Ihnen bald wieder direkt vor Ort zu präsentieren, wie leistungstark das System von Bora ist.“ Dann kann man die Produktserien und die ergänzenden Artikel als stimmiges Gesamtsystem für Umluft- und Abluftlösungen ausgiebig ausprobieren. Durch die perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten vom Kochfeldabzug über den Mauerkasten bis hin zum Umluftfilter erhält man optimale Leistung und 100 Prozent Funktionsgarantie.

Gerne informieren die Fachkräfte auch über die Design-Küchenmarke „NEXT125“. Diese ist „Made in Germany“ und begeistert Küchen-Freunde weltweit. Jedes Detail darin ist auf Funktion ausgerichtet und alles ganz individuell auf den Nutzer abgestimmt. So werden beim Kochen und Zuberei-

ten der Speisen keinerlei Abläufe gestört. Man kann die Sinnlichkeit der natürlichen Materialien spüren und sich auf das Wesentliche konzentrieren. „NEXT125“-Küchen sind geprägt von Ästhetik, Eleganz und vor allem einem eigenständigen Design, mit dem bewusst neue Wege gegangen werden sollen. Eine Vielzahl internationaler Auszeichnungen zeugt vom Erfolg dieser Philosophie.

Die „NEXT125“-Küchen bauen mit ihrem Konzept auf ein architektonisches Merkmal: das metrische Rastermaß, mit dem Ruhe und Struktur umgesetzt werden. Ausgehend von dem Höhenmaß von 125 Millimetern wurden zwei Korpushöhen entwickelt. Das 6er-Maß bedeutet 6 x 125 mm = 75,0 cm. Das 7er-Maß entspricht einer Höhe von 87,5 cm. „Mit diesen beiden Höhen, den unterschiedlichen Sockelhöhen und den verschiedenen Arbeitsplatten lässt sich die ganze Palette an Arbeitshöhen abdecken, die in der Küche benötigt wird“, erläutert Andreas Herzer. In Verbindung mit exzellenter Qualität wird so ein Raum erschaffen, der die Sinne anspricht und die Menschen emotional berührt. Möbel und Küchen Herzer ist ein



Die Design-Küchenmarke „NEXT125“ überzeugt wirklich jeden.

Foto: next125



Küchenstudio Herzer in St. Ingbert.

Foto: Bohlander

perfektes Beispiel dafür, dass sich Tradition und Fortschritt sehr gut „unter einen Hut“ bringen lassen. Die moderne Küchengalerie „mit Herz“ symbolisiert schon im Firmenlogo die oberste Priorität des Hauses: freundliche, individuelle Beratung und ein daraus resultierender Service für den Kunden durch fachlich versiertes Personal, auf Wunsch selbstverständlich auch vom Chef persönlich. Der gelernte Kaufmann und Betriebswirt Andreas Herzer übernahm das Unternehmen 1990 in fünfter Generation von seinem Vater Samuel. Dessen Vater Karl wiederum hatte 1923 mit einer Möbelschreinerei den Grundstein zur heutigen modernen Möbel- und Küchengalerie gelegt, und zwar im gleichen Haus

am Stadtbad, in dem sich heute das etablierte Möbelhaus befindet. Heute teilt sich Andreas Herzer die Geschäftsführung mit seiner Frau Joëlle, die ihm auch bei der Erweiterung des Möbelhauses tatkräftig zur Seite gestanden hat.

PR/bo

Kontakt

Möbel Herzer
Inhaber Andreas Herzer e.K.
Theodor-Heuss-Platz 3
66386 St. Ingbert
Telefon (0 68 94) 9100-00 oder
(0 68 94) 9272-0
info@moebel-herzer.de
www.moebel-herzer.de