

Gute Geschäfte mit sparsamen Kunden



Immer mehr Kunden wollen Energie sparen – vor allem aus finanziellen Gründen. Ein Trend, den sich der Fachhandel zunutze machen sollte, um mit energieeffizienten Küchenwerkzeugen und Haushaltsgeräten Umsätze zu generieren.

Bislang waren die privaten Haushalte nicht gerade die treibende Kraft beim Energiesparen. Jetzt, da die Strompreise ein Rekordhoch erreicht haben, gewinnt das Thema jedoch mehr und mehr an Bedeutung. Dabei kennt die Entwicklung der Energiepreise schon seit Jahren nur eine Richtung – nach oben. In diesem Jahr trifft es die Verbraucher jedoch besonders heftig: 12 Prozent mehr verlangen die Grundversorger seit dem 1. Januar im Schnitt für ihren Strom. Aber auch viele Gastarife werden teurer. Beides zusammen kann für eine Familie leicht 160 Euro Extrakosten im Jahr bedeuten, schreibt das Magazin Finanztest 12/2012. Da müssen sich die Verbraucher warm anziehen – und das tun sie im wahrsten Sinne des Wortes. Denn einer aktuellen Umfrage der Prüforga­nisation DEKRA zufolge reduziert fast jeder Zweite die Raumtemperatur, um seine Energiekosten zu senken. Das für unsere Branche weitaus bedeutendere Ergebnis dieser Umfrage ist jedoch die Tatsache, dass eine große Mehrheit der Befragten – 86 Prozent – beim Kochen, Waschen und bei der Beleuchtung auf einen geringen Stromverbrauch achtet. Und wer seine Kunden mit einem entsprechenden Sortiment bei seinem

Bedürfnis nach energieeffizienten Küchengeräten abholt, kann sich den Spartrend der Verbraucher zunutze machen.

Trend richtig inszenieren

Etwa acht Prozent des Stroms im Haushalt werden fürs Kochen und Backen verbraucht. Hier lässt sich eine Menge Energie – und damit bares Geld – einsparen. Das Gros der Hersteller berücksichtigt bei der Entwicklung und Umsetzung seiner Produkte bereits das Kriterium der Energieeffizienz. Ob Mehrschichtmaterial mit optimaler Wärmeleitung, Küchengeräte mit hervorragendem Verhältnis von Leistung und Energieverbrauch oder Schnellkochtöpfe, Dämpfer und Co. – am Sortiment sollte die Inszenierung am PoS nicht scheitern. Eine thematische Umsetzung im Schaufenster oder die Gestaltung einer Sonderfläche mit energieeffizienten Produkten in Shop konfrontieren den Kunden mit einem Thema, das in seinem Lebensalltag Relevanz hat – beste Voraussetzung, in ein Verkaufsgespräch einzusteigen und den Kun-

den aktiv auf das Sparpotenzial dieser Geräte anzusprechen. Energiesparende Küchengeräte und Kochgeschirre sind beratungsintensiv. Daher ist eine professionelle Hilfestellung bei der Auswahl des richtigen Produktes das A und O. Das Verkaufspersonal sollte deshalb selbst hinreichend mit den Produkten vertraut sein. Viele Hersteller bieten regelmäßig Produktschulungen an, die der Fachhändler in Anspruch nehmen kann, um seine Mitarbeiter gut qualifiziert zu wissen. Und auch die Verkaufsargumente müssen stimmen: Zunächst muss der Endverbraucher eine Investition tätigen – also Geld ausgeben, das er ja eigentlich einsparen möchte -, um energiesparend zu kochen. Der Fachhändler muss ihn daher davon überzeugen, dass er diese Kosten keinesfalls scheuen sollte, weil sich die Investition in neues Kochgeschirr oder energiesparende Küchengeräte bereits mittelfristig rechnet.

GENUSS PROFESSIONAL hat sich bei der Industrie umgehört, welche Bedeutung das Thema Energieeffizienz auf der Herstellerseite hat.

>> Energie sparen

Frank Gentejohann, Vertriebsleiter Silit-Werke GmbH & Co. KG:

Kochgeschirre von Silit schaffen immer ideale Voraussetzungen, die Energie bestmöglich zu nutzen. So ist zum Beispiel die Funktionskeramik Silargan nicht nur geschmacksecht, sondern äußerst energiesparend. Bei unseren Kochgeschirren wird die Wärme schnell und gleichmäßig bis in den Rand geleitet, direkt aufs Gargut übertragen und lange gespeichert. Im geschlossenen System mit dicht schließenden Deckeln bleibt die Hitze im Topf. Auch der Vitaliano-Pastatopf präsentiert sich mit hoher Effizienz: Ein spezieller Einsatz mit Löchern und Silikon-Dichtungslippe verhindert das Entweichen von Wasserdampf und das Überkochen – so wird keine teure Energie verschwendet. Silit hat bereits frühzeitig aufs induktive Kochen gesetzt und die Entwicklung auf die zukunftsweisende Technik ausgerichtet. Punktgenaues Kochen, unmittelbare Temperaturregelung wie bei Gas, kürzere Ankochzeiten und ein bis zu 50 Prozent geringerer Energieverbrauch sprechen für sich. Der neue Induktionsherd ecolare trägt durch die Temperaturregelung in 5-Grad-Schritten ebenso zum schonenden Umgang mit Ressourcen bei.

Auch der „Sicomatic“ steht ganz im Zeichen des Energiesparens: Die Garzeiten beim Schnellkochen sind bis zu 70 Prozent kürzer als beim herkömmlichen Kochen. Das schonende Garen im Dampf schont nicht nur Genießers wertvolles Zeit- und Energiekonto, sondern auch die Inhaltsstoffe der Speisen.



Frank Gentejohann

Michael Kasper, Leiter Vertrieb Deutschland WMF AG:

Mit WMF Schnellkochtöpfen bieten wir unseren Geschäftspartnern und Kunden ein Produkt an, das beim Kochen bis zu 70 Prozent Zeit und ca. 50 Prozent Energie einspart. Sie verfügen über eine sichere und erprobte Technik und ein ansprechendes Design. Für unsere Geschäftspartner sind Schnellkochtöpfe ein wunderbares Produkt, dessen viele überzeugende Argumente im Beratungsgespräch vermittelt werden können. Außer bei Schnellkochtöpfen lässt sich auch mit herkömmlichen Kochgeschirren Energie sparen. Hierzu einfach vor Beendigung der Garzeit den Herd rechtzeitig herunterschalten und die Restwärme nutzen. Voraussetzung ist ein entsprechend guter Topfboden, wie beispielsweise der TransTherm-Allherdboden von WMF.



Michael Kasper

Marc Weyersberg, Geschäftsführender Gesellschafter Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH:

Energiesparen und hohe Energieeffizienz, dazu das perfekte Kochgeschirr: Diesen Anspruch verfolgen wir seit Gründung des Unternehmens vor drei Jahren und sind ständig darum bemüht, uns weiter zu verbessern. Im Zuge steigender Energiekosten und knapper werdender Ressourcen sehen wir auch uns in der Pflicht, Produkte anzubieten, mit denen wir einen Beitrag zum „Energiesparen in der Küche“ leisten können.

Kupfer ist im Kochgeschirrbereich von jeher der beste Wärmeleiter und Wärmeverteiler. Gegenüber Edelstahl leitet Kupfer ca. 20 Mal schneller die Wärme. Durch unsere Neuentwicklung von Induktion geeignetem Kupferkochgeschirr konnten wir weitere Geschwindigkeitsvorteile des Materials Kupfer erreichen und einen hoch innovativen Synergieeffekt moderner Induktionsherde mit Kupfer schaffen. Kein anderes Kochgeschirrmaterial reagiert so unmittelbar auf Temperaturveränderungen. So lässt sich auch bei niedrigen Temperaturen vitaminreich und gesund kochen und ganz nebenbei auch noch Energie sparen. Auf der Ambiente 2013 zeigen wir wieder Neuheiten, welche die Koch- und Energieeigenschaften weiter verbessern. Wir liefern dem Fachhandel ein Produkt, welches den aktuellen Ansprüchen und Themen wie Energiesparen, Nachhaltigkeit und Genuss voll gerecht wird. Das traditionelle Kupferkochgeschirr ist damit absolut zeitgemäß und regelrecht „hip“.



Marc Weyersberg